



## Tannat

Jolie robe rubis brillante aux reflets violines.

Le nez est intense et surprenant. On note des senteurs de fruit noire comme la myrtille et en même temps des notes de caramel au lait.

La bouche est marquée par les tanins puissants de sa jeunesse et par une remarquable fraîcheur. Avec une belle aération, les arômes de ce cépage atypique vont pleinement s'exprimer.

Joli vin qu'il ne faut pas hésiter à apprécier sur le moment mais aussi à conserver.



### INFORMATIONS GENERALES

#### Appellation

*IGP Pays d'Hérault*

#### Millésime

#### Cépage(s)

*Tannat (100%)*

#### Rendement

*65000hl/ha*

#### Production (en bouteilles)

*30000*

#### Maturité / Garde

*3 ans*

#### Degré d'alcool

*13°*

#### Température de service

*entre 17° et 22°*

#### Alliance mets/vins

*Viandes, volailles, sauces et fromages*



### VITICULTURE / VINIFICATION

#### Age moyen du vignoble :

*7 ans*

#### Nature du sol :

*Argilo-calcaire*

#### Culture des vignes :

*Agriculture Bio depuis 1985*

#### Vendanges :

*Mécanique*

#### Vinification :

*- Eraflage systématique.*

*- Fermentation thermorégulée*

*- Macération longue (3 semaines)*

*- Souche de levure sélectionnée*



### CONDITIONNEMENT

*bordelaise*

*bouchon 1+1*

*6 bouteilles*

*cartons de 6*

*euro 80x120*

*4 couches par palette*

*25 cartons par couches*



### RECOMPENSES

Or Mill 2007 Grand Prix d'Excellence – VINALIES  
NATIONALES 2008



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99

SIRET : - TVA