



Viognier

Vin à la robe dorée brillante aux reflets nacrés.
Belle intensité au nez où les arômes de mangue et d'abricot se mêlent à des notes de violette.
La bouche séduit par son équilibre, sa douceur et son harmonie aromatique avec le nez.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault
Millésime
2021
Cépage(s)
Viognier 100%
Rendement
70hl/ha
Production (en bouteilles)
25000
Maturité / Garde
2,5 ans
Degré d'alcool
13°
Température de service
Entre 8° et 10°
Alliance mets/vins
Poissons grillés



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. Débourbage par le froid.
Fermentation thermo régulée. Souche de levure
sélectionnée*



CONDITIONNEMENT

bordelaise
nomacorc
Carton de 6 bordelaises - 75 cl
cartons
palette euro 80x120
4 couches par palette
25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Or Mill 2018 Challenge Millésime Bio 2019 >
Bronze Mill 2011 Challenge Millésime BIO 2013



petit-roubie
34850 PINET - FRANCE
TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99
SIRET : - TVA