



Viognier

Vin à la robe doré brillant matinée de reflets nacrés.

Belle intensité au nez ou se mêlent des arômes de mangue et d'abricot avec des notes de violette.

La bouche est séduisante par son équilibre, sa suavité et son harmonie aromatique avec le nez.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2021

Cépage(s)

Viognier 100%

Rendement

65000hl/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