

Fiche de renseignements

En-tête	
Nom du domaine	petit-roubie
Nom du produit	Nature de Roubié Plume Blanc
Accroche	Bouton d'or aux reflets nacrés, idéal pour accompagner un homard, un crabe et d'autres poissons gras, viande blanche, fromage ou encore légumes au four.
Description du domaine	
Description du vin	<p>D'un jaune bouton d'or, la robe se pare de reflets nacrés.</p> <p>Puissance et complexité sont les premières impressions de ce vin. Des senteurs d'ananas mûr et de miel se mêlent à des effluves de fleur d'acacia.</p> <p>L'élégance en bouche est marquée par une gourmandise suave accompagnée d'un bel équilibre sur une finale toute en douceur.</p>
Présentation du produit	
Appellation	
Millésime	2021
Cépage(s)	100% Chardonnay
Rendement (hl/ha)	65000
Production (en bouteilles)	60000
Maturité / Garde	2 ans
Degré d'alcool	13%
Température de service	8°C-10°C
Accord mets et vins	Fruits de mer : homard, crabe, poisson, Saint-Jacques et Sushi Viande : poulet, veau, porc Légumes : Courges et autres fruits automnale, Butternut rôties au four
Viticulture / vinification	
Age moyen du vignoble	12 ans
Terroir	Argilo-calcaire
Culture des vignes	Culture biologique
Vendanges	Mécanique
Vinification	<ul style="list-style-type: none"> - Eraflage systématique - Débourbage par le froid - Fermentation thermo-régulée - Souche de levure sélectionnée
Conditionnement	
Type de bouteille	Bourguignonne
Type de bouchon	Vis
Conditionnement disponible en cl	Bouteille 75 cl
Type de conditionnement	Carton de 12 bouteilles
Type de palette	
Nombre de couches / palette	5 couches par palette
Nombre de cartons / couche	10 cartons par couche
Référence interne	
Gencod bouteille	3760171721735
Gencod carton	3760171724736
Gencod palette	
Notoriété	
Citations et récompenses	> Argent Mill 2020 - Challenge Millésime Bio 2021