

Fiche de renseignements

En-tête	
Nom du domaine	petit-roubie
Nom du produit	Nature de Roubié Sans Soufre
Accroche	Ce vin nature est produit sans aucun sulfite ajouté, à partir de parcelles de vieilles vignes sélectionnées, permettant d'offrir une rondeur et un fruité agréable.
Description du domaine	
Description du vin	<p>Une belle robe grenat avec quelques reflets violets.</p> <p>Un nez fruité et expressif de fruits rouges délicat.</p> <p>En bouche, ce vin se révèle délicat avec des tanins soyeux qui viennent s'éclater au palais accompagné d'une explosion d'arômes de fruits rouges.</p> <p>Le dépôt éventuel en fond de bouteille est une preuve de plus de l'élaboration la plus respectueuse possible de nos raisins.</p>
Présentation du produit	
Appellation	
Millésime	2018
Cépage(s)	Merlot, Cabernet-Sauvignon
Rendement (hl/ha)	65 hl/ha
Production (en bouteilles)	45 000
Maturité / Garde	3 ans
Degré d'alcool	12°C - 17°C
Température de service	12°C - 17°C
Accord mets et vins	Charcuterie, viande rouge, fromage
Viticulture / vinification	
Age moyen du vignoble	12
Terroir	Argilo-calcaire
Culture des vignes	Agriculture biologique
Vendanges	Mécanique
Vinification	<ul style="list-style-type: none"> - Eraflage systématique - Fermentation thermo-régulée - Macération (2 semaines) - Souche de levure sélectionnée
Conditionnement	
Type de bouteille	Bourguignonne
Type de bouchon	Bouchon
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	3760171721728
Gencod carton	3760171724729
Gencod palette	
Notoriété	
Citations et récompenses	