Fiche de renseignements

En-tête

Nom du domaine	petit-roubie
Nom du produit	Viognier
Accroche	Pour les amateurs de vin blanc fruité et surprenant, d'une grande qualité gustative et d'un nez surprenant.
Description du domaine	
Description du vin	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.

Présentation du produit

Appellation	
Millésime	2023
Cépage(s)	Viognier 100%
Rendement (hl/ha)	70 hl/ha
Production (en bouteilles)	30 000
Maturité / Garde	2,5 ans
Degré d'alcool	13°
Température de service	Entre 8° et 10°
Accord mets et vins	Poissons grillés

Viticulture / vinification

Age moyen du vignoble	7 ans
Terroir	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

Type de bouteille	bordelaise
Type de bouchon	nomacorc
Conditionnement disponible en cl	Carton de 6 bordelaises - 75 cl
Type de conditionnement	cartons
Type de palette	palette euro 80x120
Nombre de couches / palette	4 couches par palette
Nombre de cartons / couche	25 cartons par couches
Référence interne	
Gencod bouteille	3375461371219
Gencod carton	3375463371217
Gencod palette	

Notoriété

Citations et récompenses	> Argent Mill 2023- Challenge Millésime Bio 2024 > Bronze Mill 2022- Challenge Millésime Bio 2023 > Or Mill 2018 Challenge Millésime Bio 2019 > Bronze Mill 2011 Challenge Millésime BIO 2013