

CHATEAU PETIT ROUBIE



Robe: or pâle, la couleur brillante est ornée de reflets verts

Nez: intense dégage des arômes riches et complexes de pomelo, de citron et d'ananas mûr

Bouche: ample et vive avec un équilibre subtil dont la fraîcheur, délicatement iodée et poivrée, met en valeur les saveurs fruitées

Gastronomie: apéritif, fruits de mers, crustacées

Garde: 1 à 3 ans

Service: autour de 8°

Appellation

AOP Pic Poul de Pinet

Localisation et superficie Pinet (34) - 15 ha

Cépage(s)

Piquepoul blanc

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Rendement de 55 hl/ha. Vendanges : Mécaniques

Vinification et élevage

Débourbage à froid - Fermentation thermo-régulée





