


DOMAINE DU PETIT ROUBIÉ

20,40\$

* Prix de détail suggéré



Nature de Roubié Chardonnay 2020

 Biologique

	Code produit	14172778
	Prix licencié	17.73\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Sous-région	Hérault
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,6
	Fermeture	Languette
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine Petit Roubié c'est plus de 70 ha situé dans l'Hérault près de l'étang de Thau. Floriane et Olivier Azan, y élaborent des vins sur des sols argilo-calcaires composés de cailloutis et de quartz mêlés de l'ère tertiaire. Acquis à l'agriculture biologique depuis plus de 30 ans les propriétaires vendangent à la main. Spécialisé dans les vins de cépages, le Domaine Petit Roubié produit des vins droits et généreux.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un jaune bouton d'or, la robe se pare de reflets nacrés. 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. L'élégance en bouche est marquée par une gourmandise suave accompagnée d'un bel équilibre sur une finale toute en douceur.

Fruits de mer : homard, crabe, poisson, Saint-Jeacques et Sushi Viande : poulet, veau, porc Légumes : Courges et autres fruits automnale, Butter...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Eraflage systématique - Débourage par le froid - Fermentation thermo-régulée - Souche de levure sélectionnée

