



Clapotis Rouge

Jolie robe burlat avec de délicats reflets cuivre rouge.
Nez original et surprenant où se mêlent des arômes de poivre gris, de cassis, de réglisse avec des notes de fenouils et de thym .
L'attaque de bouche est suave et gourmande. Le plaisir se poursuit par des tanins bien présents et fondu qui participent à un superbe équilibre .

L'harmonie aromatique avec le nez est tout a fait remarquable et se poursuit tout au long de la finale.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

Cépage(s)

Cabernet, Syrah, Tannat

Rendement

70 hl/ha

Production (en bouteilles)

80000

Maturité / Garde

3 ans

Degré d'alcool

13°

Température de service

17°

Alliance mets/vins

Plat de charcuterie



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

7 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- Eraflage systématique

- Fermentation à basse température

- Macération courte pour rester sur le fruit.

- Souche de levure sélectionnée.



CONDITIONNEMENT

bordelaise

bouchon 1+1

Cartons de 6 ou 12 bouteilles - 75cl Bordelaise

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES



petit-roubie
34850 PINET - FRANCE
TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99
SIRET : - TVA