



# CHATEAU PETIT ROUBIÉ

## Picpoul de Pinet Château Petit Roubié

<b>Nature du sol</b>	Argilo-Calcaire	<b>Type of soil</b>	Chalky Clay
<b>Climat</b>	Méditerranéen	<b>Climate</b>	Mediterranean
<b>Cépages</b>	100 % Piquepoul	<b>Grape Variety</b>	100 % Piquepoul
<b>Degré</b>	12.5°	<b>Degree</b>	12.5°
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eraflage systématique</li> <li>• Débourage à froid</li> <li>• Fermentation thermorégulée</li> </ul>	<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Systematic destemming</li> <li>• Cold clarification</li> <li>• Thermo-regulated fermentation</li> </ul>
<b>Conditionnement</b>	Cartons de 6 bouteilles - 75cl Neptune	<b>Packaging</b>	Cases of 6 bottles 75cl Neptune

### Caractéristiques / Characteristics

<p>Vin blanc sec d'une couleur or pâle aux reflets brillants nacrés de vert. Le nez complexe associe aux arômes floraux dominant, une senteur de pêche blanche et des saveurs exotiques d'écorce d'ananas. Rond et gras en attaque, il devient rapidement nerveux et vif en bouche. Son équilibre acide-alcool met en valeur ses arômes fruités. La note finale, longue et grasse laisse des notes suggestives d'agrumes et de fruits blancs.</p> <p>🍷 Fruits de mer (Coquillages et crustacés).</p> <p>🍷 8°, jeune, d'où une mise en bouteille précoce pour garder toute sa fraîcheur.</p>	<p>A golden coloured white wine with brilliant pearly green reflections. The complex nose combines the dominant aroma of flowers with the scent of white peach and the exotic flavour of pineapples. Initially round and full the taste rapidly changes to lively. The nicely balanced acid-alcohol content brings out the fruity aromas. The long and full after-taste leaves suggestions of citrus and hard fruit.</p> <p>🍷 seafood.</p> <p>🍷 8°C. The early bottling ensures its freshness.</p>
---	--

Imported by Chartrand Imports, Rockland, ME  
[www.chartrandimports.com](http://www.chartrandimports.com)