



## **Domaine De Petit Roubié**

### **Pays d'Hérault IGP**

#### Petit Blanc

wijnboer	Olivier Azan kreeg letterlijk hoofdpijn van bestrijdingsmiddelen. Dat was de reden om over te gaan op biologisch wijnmaken. Hij was de eerste in zijn appellation Picpoul de Pinet die echt biologisch werkte. Olivier is ook een van de oprichters van Millesime Bio een biologische wijnbeurs in Montpellier die jaarlijks groter wordt. De wijnen die Olivier maakt houden van de zomer. Een prachtige balans van fruit en zuren zonder te veel alcohol of restzoet. De Mistral (zeewind) zorgt ervoor dat de druiven niet gekookt worden door de zon en dat schimmels geen kans hebben. Dat de stokken zo dicht bij de zee geplant staan verklaart ook de ziltigheid in de witte wijnen en de natuurlijke match met vis.
bodem	kalkhoudende leem
druiven	Sauvignon blanc, Viognier, Muscat
oogst	mechanisch geoogst
wijnmaken	druiven worden voor het persen ontsteeld; de vergisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde geëmailleerde betonnen cuves op een temperatuur tussen 14 en 16 graden
smaak	frisse ronde wijn met een verfijnde ziltigheid en aroma's van witte bloemen en peer
wijn-spijs	Perfecte begeleider van visgerechten of salades. Ook heerlijk als verfrissend glas op een terras.