

LA DÉCOUVERTE ROUGE

AOP - LANGUEDOC

14% vol.



36% Cinsault
36% Grenache
28% Syrah



Argilo-calcaire



Vinification Traditionnelle



Quel jus ! Très belle robe aux nuances rouge cerise. Nez appétissant, frais et complexe où se mélangent gelée de mure et prune noire. C'est un méditerranéen jouant de sa superbe avec raison. Le palais réveille les papilles, croquant, tonique et charnu. Que du bonheur...!



Sans esbroufe, c'est une valeur sûre à partager sur un gigot d'agneau aux herbes ou un steak tartare et un mesclun aux baies roses.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.