

LES DOMAINES ROBERT VIC

LE LONG CHEMIN LIMOUX ROUGE

AOP - LIMOUX



14 % vol.



45% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon



Argilo-calcaire



Vinifié par macération après éraflage puis élevé sous bois sur lies fines (tonnelier Radoux, barriques de la forêt de Tronçais) au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit la vendange.



Voici un grand vin d'une juste sobriété ! Le nez élégant, vif et pur, allie fruit noir et épices douces avec une pointe vanillée. La bouche est expressive, élancée, entre soyeux et velouté, avec une persistance aromatique finement fruitée (fruits noirs, notes torréfiées et poivrées).



Réservez lui une cuisine savoureuse... un gigot d'agneau de 7h par exemple, pour profiter de la vie. A table mes amis...



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.