

LES DOMAINES ROBERT VIC

PREIGNES ÉTONNANTS CABERNET FRANC

IGP - PAYS D'OC

13,5 % vol.



100 % Cabernet Franc



Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°



Exubérant dès sa prime jeunesse avec des dominantes de cassis, fraise des bois et quelques notes poivrés, comment pourrait-on mieux exprimer les saveurs de fruit frais ? Dégustez et plongez dans les senteurs de ces premiers fruits rouges de l'année, appétissants et généreux. C'est bon comme un premier jour de printemps.



Sa belle palette aromatique le rend très séducteur : un vrai vin de soif friand, frais, qui s'accommodera à l'ombre des tonnelles, de plats de crudités, salades composées, grillades.



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.