

PREIGNES ÉTONNANTS MOURVÈDRE

VDF - VIN DE FRANCE

13,5 % vol.



100 % Mourvèdre



Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°



Quel amateur n'a pas plissé un jour les yeux de plaisir devant un verre de vin rouge grenat obscur ? Laissez-vous séduire par sa profondeur, sa tenue aromatique et sa structure racée. Car c'est un vin joyeux avec ses parfums de fruits rouges confits et sa fraîcheur, à partager entre bons amis autour de bonnes côtelettes grillées. Faites-vous plaisir !



Vous pouvez aussi le servir avec un filet de canette aux herbes ou encore un perdreau aux olives..



Qualenvi certified since 2006, we are now labeled **High Environmental Value (HVE)** operation. This label is based on indicators and a requirement for results of **"green practices"** which relate to the entire operation. Beyond the environmental commitment, we have entered the **«big leagues»** of the **Quality** approach by obtaining **ISO 22000 certification**. This **international standard** demonstrates the company's ability to control the Food Safety.