

GREG ET JUJU ROUGE

IGP - PAYS D'OC

13,5 % vol.



55% Marselan, cépage languedocien récent issu du mariage de Cabernet sauvignon et de Grenache
45% Syrah



Sols argilo graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 20 à 30°



Entre matière et douceur, ce Marselan allié à une Syrah sudiste, ne fait pas dans la dentelle. Un nez puissant de cassis, zan et chocolat « ouvre le bal ». Le palais est savoureux, dévoilant des notes de cassis et de mûres qui mènent une danse endiablée.



On lui réservera un canard aux olives et navets de Pardailhan. Tous à table, le moment sera bon!



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.