

## HAUTS DE MÉDIAN BLANC

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



55% Chardonnay  
45% Viognier



Basaltique



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation à basse température  
Durée de fermentation de 15 jours  
Pneumatique avec séparation des presses



Robe d'une belle couleur or pâle. Nez fin et délicat de fruit à chair blanche, une pointe d'abricot sec et de subtiles nuances minérales. La bouche est ronde, charnue, gourmande, tout en douceur...



A marier à des blancs de pintade aux aubergines grillées ou sur un bon loup de mer.



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.