

HAUTS DE MÉDIAN ROSÉ

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



65% Cinsault
35% Grenache



Basaltique



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir
Fermentation de 16 à 18°
Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage direct



Joli nez de fruit rouge et de fleur blanche, bouche précise avec un joli gras et des notes épicées. Facile rafraîchissant, que voulez-vous de mieux ?



C'est le compagnon des salaisons, crudités, poissons et fruits 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.