

HAUTS DE MÉDIAN ROUGE

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100% Petit Verdot



Basaltique



Levurage avec des levures neutres

Fermentation de 26 à 32°

Durée de fermentation de 12 jours



Couleur grenat d'un rouge profond avec un nez marqué par les fruits noirs et les épices. Très bel équilibre en bouche sur les fruits et des tanins racés.



A partager avec de bons copains autour de bonnes 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.