

NARRATUR ROUGE

IGP - PAYS D'OC

14,5 % vol.



40% Petit Verdot
40% Marselan
20% Cabernet Sauvignon



Argilo-graveleux et argiles



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 21 jours
Piegeages et remontages



8 mois en amphores, barriques et foudres



Et le vin ? Un Petit Verdot riche à souhait, du Cabernet Sauvignon élégant et un Marselan fin et soyeux élevés dans 3 contenants (amphores, foudres et barriques) pour aller chercher le meilleur du fruit et de la matière. Un nectar étonnant pour accompagner un bon moment et « refaire l'histoire »...



Une invitation à la gastronomie, accompagnez-le d'une belle côte de bœuf d'Aubrac ou de Salers de préférence, mûrie et cuisinée aux ceps de vigne... avec des légumes du jardin grillés (asperges vertes, poivrons, etc. . .)

Vous pouvez aussi le déguster seul... et découvrir le vrai Bonheur !



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.