

LES DOMAINES ROBERT VIC

TERRA COGITA

SORELI blanc

VDF - VIN DE FRANCE

«Vin issu de raisins non traités»



12,5% vol.

« La **Nature**, trésor inépuisable des couleurs et des sons, des formes et des rythmes, modèle inégalé de développement total et de variation perpétuelle, la Nature est la suprême ressource ! » Terra Cogita, « je pense à ma terre ».

Il s'agit juste de s'inscrire pleinement dans son temps : être proche de sa campagne qui est belle et sauvage. Respecter son équilibre fragile. Comprendre et aider cette nature qui est notre outil de travail pour en tirer le meilleur en lui donnant le meilleur. Et pour la garder forte ! C'est un peu notre réflexion que l'on concrétise entre autres avec ces nouveaux cépages dits résistants.



100 % SORELI



Sol argilo calcaire



Vendanges égrappée
Pressurage pneumatique
Élevage sur lies



Blanc de blanc ! Oui car ici on respire la fleur blanche et les fruits blancs... Au palais, sans excès d'acidité ni d'agressivité on est encore dans une palette tonique contrebalancée par de jolies notes de fruits (poire...). Entre rondeur et fraîcheur ce Soreli nous emmène dans les belles saveurs du printemps Languedocien ! Un vin de découverte.



On jouera avec la fraîcheur en servant un tartare de poisson au poivre et citron vert, ou accord plus rustique : un pélarçon coulant des Cévennes.



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.