

FILOU ET LOUSTIC ROSÉ

VDF - VIN DE FRANCE

12,5 % vol.



60 % Grenache
40 % Cinsault



Basaltique et argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 15 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Le rosé attire l'œil ! Sa couleur rose très pâle nous prépare à une belle découverte... Le nez est intense, avec des notes de fraises écrasées et de fruit frais qui rappellent le printemps, quand la nature et ses saveurs se réveillent à nouveau. Le palais est frais, juteux à souhait avec une finale délicieusement vive.



Pour un apéritif de copains ou une cuisine d'été = une simple entrecôte bien persillée grillée aux sarments ou un loup sur son lit de fenouil...



BIB 3 L CUBE



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.