

FILOU ET LOUSTIC ROSÉ BIB

VDF - VIN DE FRANCE

12,5 % vol.



60 % Grenache
40 % Cinsault



Volcanic



Yeasting with neutral yeast
Fermentation between 15 and 20°C
Pneumatic pressing with press-juice separation.



The rosé grabs your attention! You know you're in for an adventure when you see its blush colour... It's intense on the nose with notes of squashed strawberries and fresh fruit that bring spring to mind, when nature and its aromas blossom. It's fresh and succulent on the palate with a fabulously bubbly finish.



For nibbles with friends or a summer dish = a simple marbled rib steak grilled over vine shoots or sea bass on a bed of fennel...



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 identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire.