

## FILOU ET LOUSTIC ROUGE

14 % vol.

VDF - VIN DE FRANCE



60 % Syrah  
40 % Grenache



Basaltique et argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 20 à 30°C



Le rouge est flatteur. Il vous plonge dans les fruits noirs, avec un nez expressif de baies mures. La bouche est éclatante, sur le fruit et les épices douces, juteuse comme on aime ! Ses légers tannins, fins et polis accompagnent une rondeur appétante.



Miam ! Une invitation à passer à table. Servez-le avec un bon poulet fermier et ses patates du jardin ! Le tour est joué !



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.