

FILOU ET LOUSTIC WHITE BIB

VDF - VIN DE FRANCE

12,5 % vol.



70 % Sauvignon
30 % Colombard



Volcanic and silty



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



The white wine is fresh, vibrant and delicious. Its radiant hue hints at an explosion of aromas ripe with citrus and passion fruit. It's expressive, clean and delicious on the palate with a delicate lemony finish... to go with a sea-food snack perhaps?



Serve it with oven-baked oysters in rocket cream with parmesan shavings or salmon marinated in olive oil...



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.