

GREG ET JUJU ROSÉ BIB

IGP - PAYS D'OC

12,5% vol.



Disponible en BIB
3L et 5 L



55% Grenache
45% Pinot Noir



Sols argilo graveleux



Vendange mécanique de nuit
Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 15 à 20°C
Pressurage pneumatique avec séparations des jus de presse



Assemblage osé, ce Pinot noir Grenache a des airs de vacances ! La robe est lumineuse. Puis l'attaque fruitée évoque une gelée de groseilles. Miam ! Enfin le palais soyeux campe un vin délicat et juteux. Bref, un rosé pour « refaire le monde » au coucher de soleil.



Accompagnez-le d'un tartare de daurade à la mangue et au citron vert !



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.