

## OH LA LA C'EST BON! BIB

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



100% Grenache avec une pointe de Syrah



Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir.

Fermentation de 16-18°

Durée de fermentation de 12 jours

Pneumatique avec séparation des pressés



Bon parce que la vie est trop courte pour ne pas en profiter. Que les bons moments, partagés avec de bons amis, sont toujours de bons souvenirs qui vous gardent en bonne forme. Alors soyez dans le « Oh la la c'est bon attitude », et les journées seront belles ! Pour mémoire « Oh la la c'est bon » est HVE, bon aussi pour la planète !



Lumineux, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges pour donner un ensemble frais, pimpant et digeste : oh la la! C'est un vrai vin de convivialité, à marier avec des rougets grillés aux herbes, un flan de courgettes au basilic ou une charlotte aux fraises : que c'est bon !!!



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.