

LES HAUTS DE BELLOC ROSÉ

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



75% Grenache
25% Cinsault



Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir
Fermentation de 16-18°
Durée de fermentation de 12 jours
Pneumatique avec séparation de presse



Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir !



Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.



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.