

LES HAUTS DE BELLOC ROUGE

IGP - PAYS D'OC

12 % vol.



60% Grenache
25% Cinsault
15% Cabernet Sauvignon



Basaltique / Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 12 jours



Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif !



À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !



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.