

LES HAUTS DE BELLOC BLANC

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



70 % Vermentino
30% Colombard



Argilo-graveleux



Levure avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 12 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Une cuvée friande et fraîche : un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante.



Un aimable compagnon à l'apéritif, sur des fruits de mer ou une tarte à l'oignon.



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.