

FAVORI

PROVENCE



Méditerranée

IGP Méditerranée

VITICULTURE

Les vignes sont conduites en agriculture biologique – AB certifiées.
Sol : Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendange de nuit pour garder la fraîcheur. Pressurage direct.
Sulfites : 70mg/L (la limite pour les vins bio est de 150 Mg/L)
Degré d'alcool : 12,5% Vol

ASSEMBLAGE

Sélection et assemblage effectués par Gilles Baude Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, et Colombard.

DÉGUSTATION

ROBE

Robe chair.

NEZ

Le nez mêle d'élégantes notes amyliques, de pâtisserie, de groseille avec une pointe d'agrumes.

BOUCHE

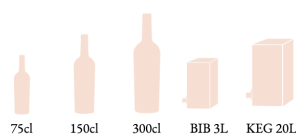
On retrouve dans une bouche croquante et saline toute la fraîcheur du fruit.

ACCORD METS ET VINS

Planche de charcuteries, fromages, fruits de mer et crus.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

A servir entre 8 et 10°.



Agriculture France

Chemin de favori, 83149, Bras
Tél. +33 (0)4 94 5913 85 - www.favori.fr