

LES DOMAINES ROBERT VIC

AURÉLIE VIC CHATEAU PECH TAULIER

AOP - MALEPÈRE

14,5 % vol.



50% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc
10% Grenache noir



Sol argilo calcaire



Traditionnelle issue de vendanges égrappées et foulées
Fermentation alcoolique thermorégulation
Extraction du fruit par remontage et macération longue
25 jours
Assemblage des différents cépages en fin d'hiver



Une vraie curiosité entraînant... si, si : on commence avec une robe profonde qui annonce avec justesse la concentration. Ensuite le nez est attirant avec des notes intenses de cassis, réglisse et poivre frais. Le plaisir continu au palais avec des arômes de tapenade, de baies noires et de cacao... L'ensemble est long et raffiné.



Un grand vin qui vous accompagnera sur un carré d'agneau rosé et une purée truffée. A table ! Pour un moment de bonheur



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.