

FILOU ET LOUSTIC BLANC

VDF - VIN DE FRANCE

12,5 % vol.



70 % Sauvignon
30 % Colombard



Basaltique et argilo-graveleux



Levure avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 15 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Le blanc est frais, vif et gourmand. Sa teinte lumineuse annonce une farandole olfactive ou s'animent agrumes et fruits de la passion. La bouche est expressive, franche et savoureuse avec une finale citronnée délicate... pour vous inciter à un apéritif iodé ?



Accompagnez-le d'huitres gratinées à la crème de roquette et quelques copeaux de parmesan, ou d'un saumon mariné à l'huile d'olive...



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.