

FILOU ET LOUSTIC ROSÉ

VDF - VIN DE FRANCE

12,5 % vol.



60 % Grenache
40 % Cinsault



Basaltique et argilo-graveleux



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



Le rosé attire l'œil ! Sa couleur rose très pâle nous prépare à une belle découverte... Le nez est intense, avec des notes de fraises écrasées et de fruit frais qui rappellent le printemps, quand la nature et ses saveurs se réveillent à nouveau. Le palais est frais, juteux à souhait avec une finale délicieusement vive.



Pour un apéritif de copains ou une cuisine d'été = une simple entrecôte bien persillée grillée aux sarments ou un loup sur son lit de fenouil...



Qualenvi certified since 2006, we are now labeled **High Environmental Value (HVE)** operation. This label is based on indicators and a requirement for results of "green practices" which relate to the entire operation. Beyond the environmental commitment, we have entered the «big leagues» of the Quality approach by obtaining **ISO 22000 certification**. This international standard demonstrates the company's ability to identify and control the dangers associated with Food Safety.