

LES DOMAINES ROBERT VIC

GREG ET JUJU COLOMBARD « TENDRE »

IGP - PAYS D'OC



12,5 % vol.



100% Colombard
10g/l de sucre résiduel



Sols argilo graveleux



Vinification à froid sur lies
Vendange mécanique de nuit
Levurage avec des levures neutres
Pressurage pneumatique avec séparations des jus de presse



Voilà un duo complice et joyeux qui a poussé dans les vignes. Attention, ces deux rigolos sont rieurs mais sérieux, secrets puis généreux, remplis de vie... comme un bon vin. Colombard nous voilà, bien doux mais pas trop, expressif et onctueux. Il séduit avec sa robe paille, son nez de fruits jaunes et d'agrumes, et une bouche savoureuse et tonique. Bref, une belle gourmandise désaltérante parfaite pour aborder la soirée.



On passe aux fourneaux pour un petit crumble courgette, chèvre, citron basilic, on dresse la table et on se régale



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.