

# LES DOMAINES ROBERT VIC

## GREG ET JUJU MERLOT SANS SULFITES

IGP - PAYS D'OC



13,5% vol.



100% Merlot



Sols argilo graveleux



Vinification traditionnelle (extraction douce, macération 12 jours)

Vin élaboré sans ajout de sulfite, ni avant fermentation, ni après sur vin fini. L'ensemble des transferts s'est fait à l'abri de l'air sous azote. Collage léger adapté, filtration tangentielle (filtration fine) pour assurer une bonne conservation du vin. Analyse finale par la mesure de référence « Frantz Paul ».

Ce vin contient 0 sulfites.



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. Et tout nu ! Merlot sans sulfites et fier de l'être : ça croque le fruit, les épices et la fraîcheur de la garrigue. Laissez-vous porter par ce jus conquérant de cerises fraîches, de fruits rouges appétants et de tannins fins. Un choix de gourmand pour démarrer un repas. Ce vin contient 0 sulfites.



Avec lui on se laisse emporter par un curry de volaille, légumes rôtis. Des épices, un bon lait de coco, de la coriandre fraîche. Pour les légumes, on s'adaptera à la saison, potimarron, courgette ou aubergine et pourquoi pas quelques fèves pour le côté croquant.



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.