

MAISON SABADIE ROSÉ

VDF - VIN DE FRANCE

12 % vol.



65% Cinsault
35% Grenache



Basaltique



Fermentation de 16-18°, courte macération pelliculaire
Durée de fermentation de 12 jours
Pneumatique avec séparation de presses



Robe d'un rose pâle, un nez guidé par le fruit, un parfait vin d'été. Du plaisir !



Rafraîchissant, il s'accordera avec tous vos apéritifs ainsi que vos salades.



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.