

NARRATUR BLANC

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



100% Vermentino



Argilo-graveleux



Macération péliculaire

Levurage avec des levures neutres

Fermentation basse température

Pressurage pneumatique précis et délicat



4 mois sur lies fines en amphores exclusivement



Et le vin ? Prenez un Vermentino d'exception issu de sol graveleux. Une récolte et une vinification précise, à la patte féminine. Ajoutez un élevage sur lies fines dans nos amphores de 750L. Le résultat est séduisant : une combinaison de fraîcheur, de finesse et de persistance. L'élégance est au rendez-vous ! Une fois le moment choisi, vous serez sous le charme, prêts pour « refaire l'histoire » !



Accompagnez-le d'un carpaccio de Saint-Jacques à la grenade et à l'huile d'olive languedocienne (Picholine ou Amellau)... Et c'est la VIE qui s'offre à vous !



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.