

MAISON SABADIE ROUGE

VDF - VIN DE FRANCE

12.5°



85% Grenache
15% Merlot



Basaltique



Levurage avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 12 jour



Une robe violacée à reflets bleus, un nez de baies rouges se terminant sur fond minéral et épicé offrant un palais abondant pour un vin plein de charme.



Convient avec des plats de pâtes, aussi viandes rouges.



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.