

MAISON SABADIE ROSÉ

VDF - VIN DE FRANCE

12 % vol.



65% Cinsault
35% Grenache



Volcanic



Fermentation at 16-18°, short skin maceration
Fermentation lasts 12 days
Pneumatic with press separation



Light pink tints. Fruit-driven nose (raspberry, ripe cherry, wild strawberry). Enjoyable long-lasting fruit. A pleasure to drink!



Refreshing, it goes well with all your aperitifs and salads.



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 identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire.