

MAISON SABADIE BLANC

VDF - VIN DE FRANCE

12 % vol.



50% Vermentino
50% Colombard



Volcanic



Yeasted with neutral yeasts
Low temperature fermentation
Pneumatic with press separation



A delicious, fresh cuvée with a distinctive nose of white-fleshed fruit, followed by a smooth, invigorating and refreshing palate.



Seductive, with an abundance of freshness and lovely white fruit notes (pineapple, grapefruit).



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.