

# LES DOMAINES ROBERT VIC

## PETIT PONT ROSÉ

PGI - PAYS D'OC

12,5 % vol.



75% Grenache  
25% Cinsault



Clay - gravel



Skin maceration for 4 hours in the press  
Fermentation at 16-18° C  
Fermentation lasts 12 days  
Pneumatic with press separation



A perfect summer wine, with a joyful, mouth-watering texture underpinned by a lovely liveliness. A real pleasure!



Refreshing, it goes well with cold meats, summer salads, poultry, white meats (pork and veal) and mild cheeses.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce labels' 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.