

LES DOMAINES ROBERT VIC

PETIT PONT WHITE

PGI - PAYS D'OC

12,5 % vol.



70 % Vermentino
30% Colombard



Clay - gravel



Low temperature fermentation enhances the fruit flavour of the wine

12 days of fermentation

Pneumatic pressing with press juice separation.



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



A lovely companion as an aperitif, with seafood or an onion tart.



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