

LES DOMAINES ROBERT VIC

LE BOSC CABERNET-SAUVIGNON

IGP - PAYS D'OC

13,5 % vol.



100% Cabernet-Sauvignon



Basaltique



Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 15 jours



Cabernet sauvignon tu es au rendez-vous ! Complexe mais abordable, concentré mais toujours frais, il joue avec vos papilles avec talent. Pour apprécier l'instant présent...



De belles côtes d'agneau grillées avec sa poêlée de cèpes.



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.