

LES DOMAINES ROBERT VIC

LE BOSC ROCHER SYRAH ROUGE

IGP - PAYS D'OC

13.5 % vol.



100% Syrah



Basaltique



Levurage avec des levures neutres

Fermentation de 26 à 32°

Durée de fermentation de 12 jours

Élevage 5mois en barrique pour 60%



Puissance et fluidité, pour une syrah de gala ! Pas de masque, elle se dévoile de suite: mûre, myrtille, réglisse, garrigue et bois fondu pour un plaisir olfactif immédiat. Le reste suit, avec une bouche solide mais souple, sur les fruits noirs légèrement confits. A table les amis !



Un beau mariage avec un chevreuil sauce grand veneur.



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.