

LES DOMAINES ROBERT VIC

LE BOSC PIERRE BESINET ROUGE

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



45% Grenache
35% Merlot
20% Syrah



Basaltique



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



Un vrai sudiste à l'accent de cerise et de fruits rouges. Le jus est engageant, avec une bouche fraîche, généreuse et ample. Que demander de plus ? C'est un vin de partage, pour passer un moment simple et bon !



Sortez les cotelettes d'agneau grillées et les tomates à la provençale !



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.