

LE BOSC PINOT-NOIR

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100% Pinot Noir



Basaltique



Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 8 jours



Pinote ou pinote pas ? La réponse est là, de suite = un nez frais, expressif, ou le fruit noir domine. La bouche est croquante, juteuse, sur la mûre et les épices douces. Des saveurs printaniers qui appellent à une pause méritée. Quelques sarments, une entrecôte et en avant! Tchiiii!



Un gigot d'agneau mijoté aux tomates et aux herbes de provence.



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.