



# FILOU ET LOUSTIC ROUGE

Vin de France

*Notre commentaire :* « **Le rouge est flatteur. Il vous plonge dans les fruits noirs, avec un nez expressif de baies mures. La bouche est éclatante, sur le fruit et les épices douces, juteuse comme on aime ! Ses légers tannins, fins et polis accompagnent une rondeur appétante.** »



<b>Degré</b>	13.5 %
<b>Composition</b>	40 % Merlot 40 % Syrah 20 % Cabernet Sauvignon
<b>Sol</b>	Basaltique et argilo-graveleux
<b>Conduite</b>	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Mécanique
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Levurage avec des levures neutres Fermentation de 20 à 30°C
<b>Pressurage</b>	Extraction douce
<b>Température de service</b>	Chambré 16-18°C
<b>À table</b>	Miam ! Une invitation à passer à table. Servez-le avec un bon poulet fermier et ses patates du jardin ! Le tour est joué !

## RESPECT DE LA NATURE



Depuis 2006 nous étions certifiés Qualenvi et avons poursuivi nos efforts pour arriver aujourd'hui à la certification HVE. Elle s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats concentrés sur le respect de l'environnement.

