

IGP Var – Rouge Bio 2022

Vin de Pays du Var

Indication Géographique Protégée

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) DEPUIS 2020
ET NIVEAU 2 AGRICONFIANCE DEPUIS 2007.**

DÉGUSTATION

Nez : Fruits rouges

Bouche : Souple, structurée, fruitée, légèrement vanillée

CÉPAGES

100 % Merlot

DEGRÉ

13.5 %Vol.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Servir entre 16 et 18 °C.

VINIFICATION

Vendange à maturité contrôlée, éraflée et foulée avec légèreté.

Fermentation à basse température. Cuvaion rapide 10 à 15 jours.

Délestage une fois par jour pendant 3 jours.

Vinification à basse température pour conserver le fruit.

Décuvage et pressurage doux.

Elevage boisé 4 à 5 mois.

ACCORDS METS ET VIN

Charcuterie, viande rouge, grillade, salade.



Av. Sainte-Sébastien - 83136 La Roquebrussanne Tél. +33 (0)4 98 05 20 97
www.roquiere.com

