

Les renards sont des vins élégants avec de la tenue, ils accompagneront vos repas de l'apéritif jusqu'au dessert. Légers, frais et très fruités, les renards se déclinent en trois vins : un blanc minérale 100% sauvignon, un rouge merlot cabernet franc et un malbec sans sulfites ajoutés!

## LES RENARDS - SANS SULFITE CÔTES DE GASCOGNE IGP

**Dégustation :** Vin avec des arômes de jus de raisin et de fruit rouge. En bouche on retrouve aussi des notes de jus de raisin et des fruits noirs.

**Degré :** 13%

**Cépage :** 85% Malbec, 15% Tannat

**Age moyen des vignes :** 12 ans

**Certification :** Haute valeur environnementale de niveau 3

**Médaille :** Argent décanter 2020

**Packaging :**

- Capsule ou bouchon
- Carton avec bouteilles debout

