

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 minéral 100% sauvignon, un rouge merlot cabernet franc et un malbec sans sulfites ajoutés!

LES RENARDS - SANS SULFITES 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

