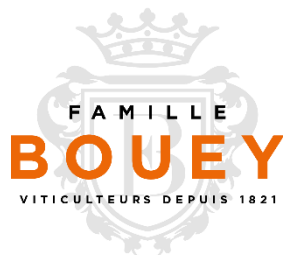




OH LA VACHE !

VIN SIMPLEMENT BON

FRANCE
2019



OH LA VACHE !

IGP ATLANTIQUE BLANC 2019

HVE 3

CONCEPT :

« Oh la Vache », un vin simplement bon ! Produit dans le plus grand respect de la biodiversité et des valeurs du développement durable, il est issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE3).

Afin de valoriser les bonnes pratiques des producteurs sur l'intégralité de l'exploitation, la certification HVE repose prioritairement sur les performances environnementales.

Ce vin, sa bouteille en verre allégé et recyclé, son étiquette en fibres de cannes à sucre recyclées et son bouchon issu de forêts de liège gérées durablement vous invite à le recycler après consommation. Le futur de notre planète se dessine aujourd'hui, une bouteille à la fois.

CÉPAGE : 100% Sauvignon

VINIFICATION :

Vendange uniquement des fruits mûrs. Mariage entre les techniques de vinification traditionnelle et moderne, élevé en cuve afin de préserver le fruit.

DÉGUSTATION :

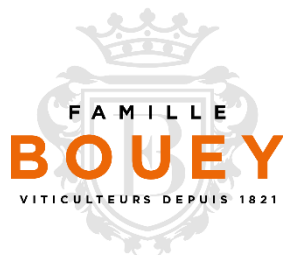
Robe jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Nez sur des arômes de petits agrumes frais, de bourgeon de fruits rouges, typé Sauvignon. Bouche vive, ample, fruitée, sur des notes de pomelos.

DEGRÉ : 12%

WINE PAIRING :

Croquette de brandade de morue, tzatziki et ses crudités, gravlax de poisson frais, papillote de truite, escalope de dinde, gambas au lait de coco, fondu de chocolat et ses fruits frais.





OH LA VACHE !

IGP ATLANTIQUE BLANC 2019

HVE 3

CONCEPT:

“Oh la Vache”, a committed wine, produced with the utmost respect for biodiversity and the values of sustainable development.

It comes from a High Environmental Value (HVE3) vineyard. This wine, its light and recycled glass bottle, its recycled sugar cane fiber label and its cork from sustainably managed cork forests invite you to recycle it after consumption. The future of our planet is shaping up today, one bottle at a time.

Simple but Good !

GRAPE VARIETIES: 100% Sauvignon

WINEMAKING: Harvest only ripe fruit. Combination of traditional and modern winemaking techniques, raised in vats to preserve the fruit.

TASTING NOTES: Pale yellow color with green reflexions, clear and shiny. Nose on aromas of small fresh citrus, red fruits buds, like Sauvignon. Full, ample and fruity mouth with pomelos notes.

DEGRÉ: 12%

WINE PAIRING : Cod brandade croquette, tzatziki with raw vegetables , fresh fish gravlax, trout papillote, turkey escalope, coconut milk prawns, dark chocolate with fresh fruits. To serve between 11-12°C

