



FAMILLE BOUYE
B
DEPUIS 1861

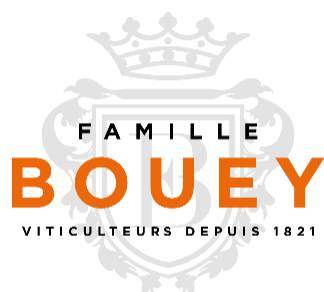


OH LA VACHE!

VIN SIMPLEMENT BON

FRANCE

2019



OH LA VACHE !

IGP ATLANTIQUE ROUGE 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 : Merlot, Cabernet 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 :

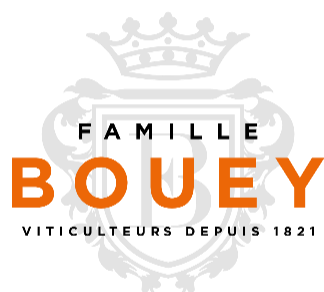
Robe rouge rubis aux reflets violacés, limpide et brillante. Nez sur des arômes de petits fruits murs (fraise, mure, griotte). Bouche équilibrée, avec des tanins souples et veloutés et beaucoup de fruit.

DEGRÉ : 13,5%

ACCORD MET & VIN:

Gigot d'agneau au barbecue, assiette de charcuterie et fromages de nos régions, porc mariné au thym, tacos mexicains et guacamole, hamburger avec steak de soja, fondant au chocolat et sa crème anglaise.





OH LA VACHE !

IGP ATLANTIQUE ROUGE 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: Merlot, Cabernet Sauvignon

WINEMAKING:

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

TASTING NOTE:

Ruby red colour with violin reflections, clear and shiny. Nose on aromas of ripe fruits (strawberry, blackberry, cherry). Balanced mouth, with supple and velvety tannins and lots of fruit.

DEGRE: 13,5%

PAIRING:

BBQ leg of lamb, charcuterie and cheese plate, thyme marinated pork, Mexican tacos and guacamole, hamburger with soy steak, chocolate fondant with custard.

