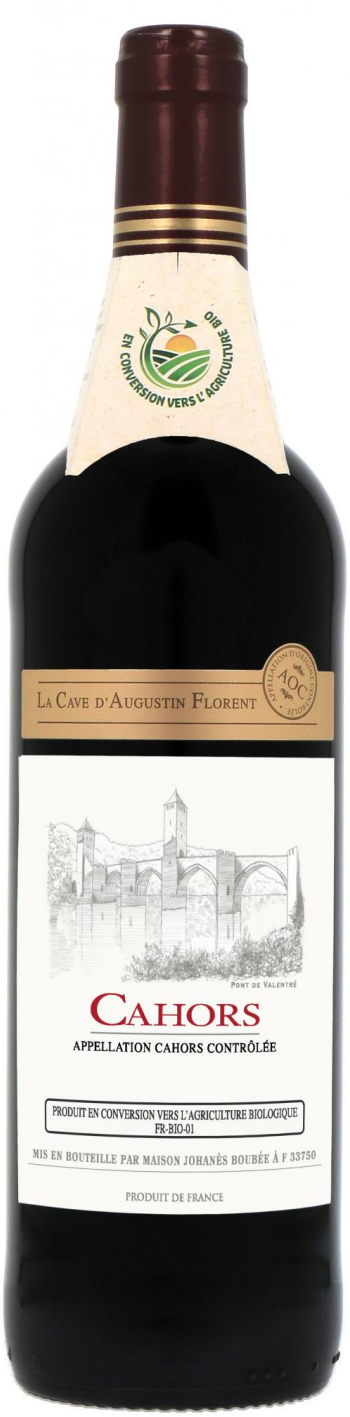

La Cave d'Augustin Florent, AOC Cahors, Rouge, En Conversion Bio

AOC Cahors, Sud-Ouest, France

En conversion Bio : avant de pouvoir être certifié en agriculture biologique, une période de conversion est nécessaire. Elle permet notamment le nettoyage du sol et assure un période de transition pendant laquelle le cahier des charges AB est respecté.
Afin de vous proposer un produit responsable et respectueux de l'environnement, nos oenologues ont sélectionné pour vous ce Cahors issu du travail de vignerons en conversion vers l'agriculture biologique.

Contient des sulfites.

SERVICE
A servir entre 16 et 18°C.

DÉGUSTATION
La robe est brillante d'un beau rouge profond, avec un nez puissant et griotté.
L'attaque est franche, le vin est ample en bouche.

ACCORDS GOURMANDS
Plats en sauce, magrets de canard ainsi que les viandes grillées et les fromages.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245415944403	

Maison Johanès Boubée
Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1B1MJF