

LES DOMAINES ROBERT VIC

PREIGNES PRESTIGE CABERNET SAUVIGNON

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



100% Cabernet Sauvignon



Argilo graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 12 jours



8 mois dans des barriques de 1 ou 2 vins pour
1/3 chacune



Très belle couleur rubis foncé, nez riche et complexe associant un boisé bien vanillé à des notes de fruits à l'eau de vie, d'épices et de résine. La bouche est puissamment construite avec une belle ampleur et des tannins de belle qualité.



Un vin tout en dentelle qui accompagnera avec délice des paupiettes dans une généreuse sauce aux olives ou un filet de boeuf aux cèpes pour les amateurs de champignons..



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.