

PREIGNES TRADITION ALLEUTIER

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot



Basaltique et argilo-graveleux ; Vignes de 30 ans



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 15 jours



Élevé 8 mois en barriques pour 10%



Très belle couleur fraîche et profonde avec des reflets violines. Le nez est marqué par une note boisée fondue qui précède un fruit bien présent. La bouche est solidement bâtie avec beaucoup de gras.



Ses tannins rehausseront toutes les viandes de boeuf et d'agneau grillées ou rôties, les cèpes, le canard, les volailles et viandes en sauce, le gibier, le cassoulet, les fromages de type camembert.



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.