

PREIGNES PRESTIGE CHARDONNAY

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



100% Chardonnay



Basaltique



Macération pelliculaire

Levurage avec des levures neutres

Fermentation à basse température

Elevage sur lies fines

Pressurage pneumatique avec séparation des presses

Passage en barrique pendant 5 mois pour 20%



Vin clair et brillant. Attaque très souple sur de parfums vanillés, fumés. Belle persistance en bouche avec un côté biscoté (biscotte beurrée grillée). Élégant, puissant et harmonieux.



Il se marie remarquablement avec toutes les entrées à base d'oeufs et de crème fraîche : quiche, tarte et tourtes aux légumes. Il a de plus toute la noblesse requise sur les crustacés et poissons nobles en sauce (homard à l'armoricaine, brochet au beurre blanc) Essayez-le aussi sur les escalopes de veau et les volailles grillées.



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.