

PREIGNES COLLECTION

IGP - PAYS D'OC

13,5% vol.



45% Syrah
25% Cabernet - Sauvignon
20% Petit Verdot
10% Mourvèdre



Basaltique



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 20 jours



8 mois en barriques, 1/3 en barriques neuves,
1/3 en barriques de 1 vin, 1/3 en barriques de 2 vins



Un nez bien présent de sève, de pain frais et de fruit noir. Vous découvrirez beaucoup de fluidité de complexité aussi avec de fines notes d'olives noires, havane. Un beau jus!



Accompagne à merveille, après décantation, les gibiers (palombe, civet de lièvre, magrets de canard), une belle omelette aux truffes ou une viande rouge servie avec une poêlée de cèpes.



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.