

PREIGNES ÉTONNANTS ALICANTE

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100 % Alicante hybridation de Grenache noir + Petit-bouschet (Teinturier du Cher + Aramon)



Argilo-graveleux



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



Le retour en grâce ? Il n'est pas à la mode mais nous le défendons avec ardeur. Vin médecin d'antan qui savait arranger couleur et rondeur de piètres cuves, il n'a rien d'un solitaire forcené. Pourtant, sachez-le, c'est un merveilleux régal ! Foncez à sa découverte: une couleur grenat très sombre, un nez fin sur des parfums de fruits rouges et noirs, une bouche dense, éclatante, fraîche.



Il accompagne harmonieusement les viandes rouges, les grillades et le gibier.



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.