

## PREIGNES PARADIS ROUGE

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



55 % Cabernet sauvignon  
45 % Merlot



Basaltique et argilo-graveleux, Vignes de 25-30 ans



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



8 mois s'élevage en barriques pour 10%



Passionnant ! A la couleur pourpre, bien dense suit un nez fruité et profond. On retrouve en bouche un jus aérien, délicat, gourmand à l'envi. Souplesse absolue, fluidité appétante, voici un bel ensemble qui donne envie d'y revenir. . .



Accompagnez le d'un carré d'agneau à la provençale et, croyez-moi, vous ferez un bon pas vers le Paradis.



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.