

PREIGNES PRESTIGE PETIT VERDOT

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



100% Petit Verdot



Argilo graveleux



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



8 mois dans des barriques de 1 ou 2 vins
50% élevage en cuve



Massif ? Vous avez dit massif ? Structuré, riche, plein, certes... mais sacrément rond et plaisant. Laissez-vous séduire par ce nectar curieux aux saveurs multiples d'amandes, de vanille, de coco mélangés aux arômes intenses de mures et de cassis. Que du plaisir !



A partager avec de bons copains autour d'une pintade farcie, et que la vie dure !



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.