

PREIGNES TRADITION PINOT NOIR

IGP - PAYS D'OC

13,5% vol.



100% Pinot Noir



Basaltique et argilo-graveleux
Vieilles vignes (1958) terres noires.



Levurage avec des levures neutres
Fermentation de 26 à 32°
Durée de fermentation de 8 jours



Cépage vedette, le pinot noir se prête il est vrai à tous les styles de vins. Fruité ou concentré ? Découvrez ici un bel exemple où fruit et fraîcheur se coordonnent agréablement. La robe d'un rouge tendre et lumineux, puis des effluves de griotte mûre annoncent une bouche taquine, à la matière croquante et aux arômes de fruits rouges rafraichissants.



Sa buvabilité vous invitera à une « cuisine du dimanche », un gigot aux herbes et ses tomates confites... pour un instant de bonheur !



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.