

PREIGNES TRADITION PREIXANUM

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



80% Syrah
20% Grenache



Basaltique et argilo-graveleux ; Vieilles vignes (1958 pour la Syrah et 1967 pour le Grenache)



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



Élevé 8 mois en barriques pour 10%



Belle complexité aromatique au nez, mêlant les fruits rouges mûrs, la tapenade, le laurier... La texture en bouche est élégante : tanins très doux, chair tendre, fraîcheur balsamique et épicée en finale. Des saveurs du sud !



Son côté épicé et ses tannins fondus mettront en valeur saucissons et pâtés, le gigot d'agneau, le magret de canard, les viandes rouges et petits gibiers, les fromages à pâte « pressée » (reblochon, cantal, tomme, saint nectaire, port-salut...)



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.