

PREIGNES PRESTIGE SYRAH

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



100% Syrah



Basaltique. Parcelles dite « Syrah vieille » (plantée en 1958) et « Pins » (1975).



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



En barriques de chêne pour 1/3 pendant 8 mois.



Très belle couleur sombre et profonde, le nez est intense fait d'un beau mariage de notes vanillées et boisées de caractère variétaux de la syrah : réglisse et violette. La bouche est ample, grasse, généreuse avec une solide construction tannique.



Son côté épicé et ses tannins fondus mettront en valeur un côté de boeuf grillé aux sarments garniture forestière, un carré d'agneau laqué aux effluves balsamiques...



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.