

PREIGNES TRADITION VERMENTINO SUR LIES

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100 % Vermentino



Basaltique



Levurage avec des levures neutres
Fermentation à basse température
Durée de fermentation de 15 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses
Elevage sur lies jusqu'au mois de mars



Jolie couleur jaune paille clair, le nez est agréablement fleuri avec des notes de fleurs blanches et de froment. La bouche est ronde et pleine, bien soutenue par une agréable fraîcheur apporté par une fine perle donnée par l'élevage sur lies fines.



Son bouquet fin et délicat convient merveilleusement à un poisson de mer, comme un turbot braisé mais aussi les andouillettes, un gratin de langoustines, un fromage d'époisses ou de chèvre.



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.