

PREIGNES TRADITION VIOGNIER

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100 % Viognier



Basaltique / parcelle dite de « La Moure » plantée en 1982



Vendanges Mécanique / De nuit et par temps sec
Vendange en 2 temps, une assez tôt pour la fraîcheur et l'acidité, l'autre en légère surmaturité pour une meilleure complexité
Vendange égrappée / protection contre l'oxydation.

Levurage avec des levures neutres

Fermentation à basse température

Durée de fermentation de 15 jours

Présurage pneumatique avec séparation des presses



Jolie couleur jaune pâle. Le nez mêle les fruits exotiques et les agrumes. La bouche est élégante, harmonieuse et très aromatique, et souligne des notes d'abricot sec.



A savourer sur une papillote de saumon à l'oseille, une sole grillée ou une soupe de poisson de roche. Ou à l'apéritif sur des anchois marinés



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.