

LES DOMAINES ROBERT VIC

PREIGNES TRADITION ALLEUTIER

IGP - PAYS D'OC

13% vol.



60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot



Volcanic and clayey-gravelly soils; 30 year old vines



Yeasting with neutral yeasts
Fermentation from 26 to 32°
Fermentation time of 15 days



Aged 8 months in barrels for 10%



Very beautiful fresh and deep color with purple reflections. The nose is marked by a melted woody note which precedes a very present fruit. The mouth is solidly built with a lot of fat.



Its tannins will enhance all grilled or roasted beef and lamb, porcini mushrooms, duck, poultry and meat in sauce, game, cassoulet, camembert-type cheeses.



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 identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire.