

PREIGNES TRADITION MERLOT BIB

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100% Merlot



Basaltique ; Vignes de 48 ans
Parcelle des « Terres Noires » plantée en 1974



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



Jolie couleur fraîche et soutenue, le nez est bien présent avec des notes de fruits rouges associés à une petite pointe de laurier, la bouche est ronde, pleine avec des tannins présents mais doux et souples. .



Harmonieux, dense et frais, on l'imagine volontiers à la belle saison sur un steak de thon aux aubergines avec un concassée de tomates au basilic et un jus d'olives noires.



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.