

PREIGNES TRADITION PREIXANUM

IGP - PAYS D'OC



13% vol.



80% Syrah
20% Grenache



Volcanic and clayey-gravelly soils; Old vines (1958 for Syrah and 1967 for Grenache)



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



Aged 8 months in barrels for 10%



Beautiful aromatic complexity on the nose, mixing ripe red fruits, tapenade, bay leaf... The texture on the palate is elegant: very soft tannins, tender flesh, balsamic and spicy freshness on the finish. Southern flavors!



Its spicy side and its melted tannins will highlight sausages and pâtés, leg of lamb, duck breast, red meats and small game, «pressed» cheeses (Reblochon, Cantal, Tomme, Saint Nectaire, Port -Salvation...)



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.