

PREIGNES PRESTIGE CABERNET SAUVIGNON

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Très belle couleur rubis foncé, nez riche et complexe associant un boisé bien vanillé à des notes de fruits à l'eau de vie, d'épices et de résine. La bouche est puissamment construite avec une belle ampleur et des tannins de belle qualité. »



Degré	14.5%
Composition	100% Cabernet-sauvignon
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation de 26 à 32° Durée de fermentation de 12 jours
Élevage	8 mois dans des barriques de 1 ou 2 vins pour 1/3 chacune
Température de service	Chambré. 16-18 °C.
À table	Un vin tout en dentelle qui accompagnera avec délice des paupiettes dans une généreuse sauce aux olives ou un filet de boeuf aux cèpes pour les amateurs de champignons..

RESPECT DE LA NATURE

Depuis 2006 nous étions certifiés Qualenvi et avons poursuivi nos efforts pour arriver aujourd'hui à la certification HVE. Elle s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats concentrés sur le respect de l'environnement.

