

PREIGNES 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 | 13.5% |
| 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 |
| 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.

