

PREIGNES RÉSERVE BLANC

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



50 % Vermentino
30% Sauvignon
10% Viognier
10% Chardonnay



Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres
Fermentation basse température
Durée de fermentation de 12 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Belle teinte cristalline ou miroitement des reflets verts.
Le nez est d'une belle finesse et la bouche bien équilibrée. Nervosité, ampleur, persistance des arômes.



Il est très facile à marier avec des mets à base de poisson ou des tartes, quiches... Convient parfaitement à l'apéritif ou avec quelques sardines grillées.



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.