

PREIGNES RÉSERVE ROUGE

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



45% Grenache
25% Syrah
15% Cinsault
15% Merlot



Basaltique / Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres

Fermentation de 26 à 32°

Durée de fermentation de 12 jours

Quotidiennement un travail de délestage et remontage est effectué afin d'extraire la couleur du vin.



D'un rouge profond, ce vin expressif livre des notes originales d'olives noires, de laurier, de curry et de safran. En bouche, il est frais, onctueux, équilibré et long sur des arômes de framboises et d'épices.



Il se marie très bien avec la tapenade et toutes les préparations méditerranéennes à base d'ail, sans oublier les grillades estivales.



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.