

PREIGNES RÉSERVE ROSÉ

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



60% Grenache
25% Syrah
15% Cinsault



Basaltique / Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir
Fermentation de 16-18°
Durée de fermentation de 12 jours
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Belle robe rose pâle nacrée aux légers reflets violines.
Le nez s'ouvre sur de fines notes fruitées de framboise, des nuances florales et minérales. La bouche est ronde et fraîche avec une belle constante aromatique.



A boire avec une salade de poissons marinés aux baies roses, une pissaladière aux anchois.



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.