

PREIGNES RESERVE BLANC

Coteaux de Béziers – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Belle teinte cristalline ou miroitant des reflets verts. Le nez est d'une belle finesse et la bouche bien équilibrée. Nervosité, ampleur, persistance des arômes.»



Degré	12,5%
Composition	Vermentino / Sauvignon / viognier
Sol	Argilo-graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	65 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation basse température Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Frais. 8-10 °C.

À table

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.

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

