



PREIGNES SYRAH

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « **Sur le fruit, ce nouveau millésime est très expressif. Très fruits rouges, on trouvera ensuite des notes sauvages d'épices et de garrigue qui développent une bouche ronde bien présente.** »



Degré	13°
Composition	100% Syrah
Sol	Vieilles vignes (1958) Basaltique et argilo-graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation de 26 à 32° Durée de fermentation de 15 jours
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Chambré. 16-18 °C.
À table	Son côté épicé et ses tannins fondus mettront en valeur saucissons et pâtés, le gigot d'agneau, le magret de canard, les viandes rouges et petits gibiers, les fromages à pâte « pressée » (reblochon, cantal, tomme, saint nectaire, portsalut...)

RESPECT DE LA NATURE

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

