

PREIGNES MERLOT

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « *Jolie couleur fraîche et soutenue, le nez est bien présent avec des notes de fruits rouges associés à une petite pointe de laurier, la bouche est ronde, pleine avec des tannins présents mais doux et souples.* »



Degré	13%
Composition	100% Merlot
Sol	Basaltique
	Vignes de 30 ans
	Parcelle des « Terres Noires » plantée en 1974
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	Harmonieux, dense et frais, on l'imagine volontiers à la belle saison sur un steak de thon aux aubergines avec un concassée de tomates au basilic et un jus d'olives noires.

RESPECT DE LA NATURE

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

