



PREIGNES VERMENTINO

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « *Jolie couleur jaune paille clair, le nez est agréablement fleuri avec des notes de fleurs blanches et de froment. La bouche est ronde et pleine, bien soutenue par une agréable fraîcheur apportée par une fine perle donnée par l'élevage sur lies fines.* »



Degré	13%
Composition	100% Vermentino
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Basse température Durée de fermentation de 1 mois
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses Elevage sur lies jusqu'au mois de mars
Température de service	Frais. 8 – 10°C.
À table	Son bouquet fin et délicat convient merveilleusement à un poisson de mer, comme un turbot braisé mais aussi les andouillettes, un gratin de langoustines, un fromage d'époisses ou de chèvre.

RESPECT DE LA NATURE

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

