



PREIGNES PRESTIGE SYRAH

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Très belle couleur sombre et profonde, le nez est intense fait d'un beau mariage de notes vanillées et boisées de caractère variétaux de la syrah : réglisse et violette. La bouche est ample, grasse, généreuse avec une solide construction tannique. »



Degré	13%
Composition	Syrah (100%)
Sol	Parcelles dite « Syrah vieille » (plantée en 1958) et « Pins » (1975). Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique / vendange égrappée
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Fermentation de 26 à 32° Durée de fermentation de 15 jours Fermentation malolactique dans des barriques de chêne pour 1/3 pendant 8 mois.
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 une côte de boeuf grillée aux sarments garniture forestière, un carré d'agneau laqué aux effluves balsamiques...

RESPECT DE LA NATURE

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

