

PREIGNES GRAINS D'AUTOMNE

Vin de liqueur

Situé entre Béziers et Agde, au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vigneron : la famille Vic. Cinq générations se sont succédées pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.



Degré
Composition
Sols
Conduite
Récolte
Rendement
Vinification

15,5%
100 % Viognier
Basaltique
Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Mécanique
10 hl/ha
Levurage avec des levures neutres
Basse température
Durée de fermentation de 2 mois en
barriques neuves
Pneumatique
Elevage en barriques jusqu'au mois de
novembre.

Pressurage
Elevage

Notre commentaire : « Appréciez son nez fin de noisettes fraîches accompagné par des notes plus fruitées d'abricot et de melon. La bouche d'une belle ampleur révèle des senteurs vanillées, d'amandes grillées et de fruits »

Température de service

Frais. 8 – 10°C.

A table

Avec le foie gras, un bon baragnade ou les desserts aux fruits...un bonheur pour les gourmets.

Disponibilité

Bouteille 50cl