

PREIGNES GRAINS DE MOURVÈDRE

Pays d'Oc- Indication Géographique protégée

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

Pressurage

13,5%
100% Mourvèdre
Argilo-graveleux
Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Mécanique
65 hl/ha
Levurage avec des levures neutres
Fermentation basse température
Pneumatique avec séparation des presses

Notre commentaire : « Quel amateur n'a pas plissé un jour les yeux de plaisir devant un verre de vin rouge grenat obscur ?

Laissez-vous séduire par sa profondeur, sa tenue aromatique et sa structure racée. Car c'est un vin joyeux avec ses parfums de fruits rouges confits et sa fraîcheur, à partager entre bons amis autour de bonnes côtelettes grillées. Faites-vous plaisir ! »

Température de service

Chambré. 16-18°C.

A table

Vous pouvez aussi le servir avec un filet de canette aux herbes ou encore un perdreau aux olives.

Disponibilité

Bouteille 75cl