

# PREIGNES PETIT VERDOT

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

*Notre commentaire : « Massif ? Vous avez dit massif ? Structuré, riche, plein, certes... mais sacrément rond et plaisant. Laissez-vous séduire par ce nectar curieux aux saveurs multiples d'amandes, de vanille, de coco mélangés aux arômes intenses de mures et de cassis. Que du plaisir ! »*



Degré	13%
Composition	100% Petit Verdot
Sol	Argilo graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation de 26 à 32° Durée de fermentation de 12 jours 8 mois dans des barriques de 1 ou 2 vins 50% élevage en cuve
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Chambré. 14-16 °C.
À table	A partager avec de bons copains autour d'une pintade farcie, et que la vie dure !

## RESPECT DE LA NATURE

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

