

PREIGNES TRADITION CHARDONNAY

IGP - PAYS D'OC

13 % vol.



100 % Chardonnay



Baslatique



Macération pelliculaire

Levurage avec des levures neutres

Fermentation à basse température

Durée de fermentation de 15 jours

Présurage pneumatique avec séparation des presses



Belle couleur jaune pâle. Parfums floraux et fruités (fruits à chair blanche : pomme, poire) avec des notes de beurre frais et de noisette.



Son bouquet explosif convient merveilleusement pour les apéritifs et petites réceptions. Il s'associe aussi très bien avec les huîtres, fruits de mer, poissons grillées, fondues et raclettes, fromage de chèvre et même le jambon fumé.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.