

## PREIGNES TRADITION PREIXANUM

IGP - PAYS D'OC



13% vol.



80% Syrah  
20% Grenache



Basaltique et argilo-graveleux ; Vieilles vignes (1958 pour la Syrah et 1967 pour le Grenache)



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 26 à 32°  
Durée de fermentation de 15 jours



Élevé 8 mois en barriques pour 10%



Belle complexité aromatique au nez, mêlant les fruits rouges mûrs, la tapenade, le laurier... La texture en bouche est élégante : tanins très doux, chair tendre, fraîcheur balsamique et épicée en finale. Des saveurs du sud !



Son côté épicé et ses tannins fondus mettront en valeur saucissons et pâtés, le gigot d'agneau, le magret de canard, les viandes rouges et petits gibiers, les fromages à pâte « pressée » (reblochon, cantal, tomme, saint nectaire, port-salut...)



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.