

PREIGNES TRADITION SAUVIGNON

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



100 % Sauvignon

1^{ER} CÉPAGE RÉCOLTÉ



Basaltique et argilo-graveleux



Levurage avec des levures spécifiques (levures qui fermentent à basse température dans le but de finir la fermentation cryophile)

Stabulation des bourbes dans le but de maintenir au froid pour empêcher la fermentation.

Présurage pneumatique avec séparation des presses



C'est un raisin diablement séducteur, alliant finesse aromatique et équilibre généreux. Un vent de fraîcheur ? Une journée lumineuse, de vrais amis, un poisson de rivière et les portes du paradis s'entrouvriront pour quelques délicieux instants.



Rafraîchissant. Comment donc refuser une dorade au four, quelques gambas à la plancha aux agrumes confits, ou encore une fine zarzuela colorée ?



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.