

PREIGNES TRADITION SYRAH ROSÉ

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



100 % Syrah



Basaltique et argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres

Fermentation à basse température

Durée de fermentation de 15 jours

Présurage pneumatique avec séparation des presses



Robe brillantissime d'un rose soutenu aux reflets fushia. Le nez dévoile de fines notes florales puis de subtiles touches fruitées (de mûres et d'agrumes) et balsamiques. La bouche est ronde, fraîche, minérale, marquée par la mûre. Une invitation à passer à table.



Son bouquet explosif convient merveilleusement sur une noix d'entrecôte grillée, une salade de gésiers confits, un lapereau aux olives ou même des écrevisses.



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.