

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX Narratur

Couleur : Blanc

Cépage : Rolle

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 15,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-graveleux

Vinification : Macération pelliculaire, levurage avec des levures neutres, fermentation basse température, pressurage pneumatique précis et délicat, élevage 4 mois sur lies fines en amphores exclusivement.

Rendement : 85 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 600

Élevage : Amphore

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Pâle à reflet doré.

Nez : Très floral, fleurs blanches, légèrement citronné.

Bouche : Notes florales délicates, poire fraîche, citron.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la grenade et à l'huile d'olive languedocienne (Picholine ou Amellau...).

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE PREIGNES LE VIEUX - 34450 VIAS

+33 (0)4 67 21 67 82 - contact@preignes.com - www.preignes.com