

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX Narratur

Couleur : Rouge

Cépages : Petit Verdot 40%, Marselan 40%, Cabernet Sauvignon 20%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 26,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-graveleux

Vinification : Levurage avec des levures neutres, fermentation de 21 jours de 26 à 32°C, pigeages et remontages, élevage 8 mois en amphores, barriques et foudres.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 200

Élevage : Barrique, amphore et foudre

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat.

Nez : Fruits rouges, touche boisée délicate.

Bouche : Petit Verdot riche, Cabernet Sauvignon élégant, Marselan fin et soyeux.

SERVICE

Température : 18°C

Accords mets et vins : Côte de bœuf d'Aubrac ou de Salers, maturée et cuisinée aux ceps de vigne avec des légumes du jardin grillés, asperges vertes, poivrons.

Conditionnement : 75 cl

