



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

LA CONTOURNE

Disponible également en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Robe sombre et profonde, un nez d'épices, de garrigue et de fruits murs. Une bouche ample et structurée avec une finale soyeuse et veloutée.

Service
18°C

Temps de
garde:
8-10 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Tabac



Cèdre



Cachou

CÉPAGES

Syrah
Cabernet

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Elevage sous bois
durant 6 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Se marie à merveille avec
une grillade de côte de
boeuf ou de magrets, ainsi
que des viandes en sauce.

PALETTISATION

19 cartons / plan
5 plans / palette
95 cartons soit 570
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox
Elevage en bois

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

04-67-24-15-90 adv@saintpreignan.com