



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

ÉTIQUETTE BLEUE

Egalement disponible en Magnum et en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Un joli nez fruité avec des notes de cerise et de garrigue. La bouche est ronde avec une belle finale fraîche sur l'eucalyptus.

Service
18°C

Temps de
garde :
5-7 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Cerise noire



Eucalyptus

CÉPAGES

Syrah
Grenache

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vinification
Traditionnelle sous
maitrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Compagnon idéal des
viandes rouges et plateaux
de charcuterie.

PALETTISATION

25 cartons / plan
4 plans / palette
100 cartons soit 600
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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