

Domaine de Saint-Preignan

Valet de Trèfle

Disponible également en Magnum

Cépages

50% Viognier – 50% Chardonnay

Palette aromatique



Abricot



Pêche



Fleurs
Blanches

Le Mot du “Sommelier”

Un joli nez où le Viognier domine, une belle bouche onctueuse de fruits à chair jaune.

Accords mets et vins

Mariage de luxe avec des coquilles Saint-Jacques, des poissons ou de la viande blanche en sauce.



Service
10-12°C

À boire dans
les
18 mois

Millésime
2025

IGP OC

PALETTISATION

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

VINIFICATION

Vinification traditionnelle sous maîtrise
de température

Mis en Bouteille à la propriété

75cl : réf 731
150cl : réf 770