



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

LOUISE

LE MOT DU SOMMELIER

Vin à la fois fin et puissant, une bouche fraîche, ronde avec des tanins grenus, un nez délicat de cendres fraîches et de suif.

Service
18°C

Temps de
garde :
7-10ans

Millésime
2023



PALETTE AROMATIQUE



Confiture de mûre



Cendres / Suif

CÉPAGES

Syrah
Grenache
Mourvèdre

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Macération
carbonique pour
50% puis élevage
sous bois

ACCORDS METS ET VINS

Mariage idéal avec du gibier
ou des plats de viande en
sauce.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox
Elevage en bois

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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