



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

SYRAH

LE MOT DU SOMMELIER

Jolie Syrah fraîche sur le cassis et la réglisse, une belle bouche sur la violette.

Service
18°C

Temps de
garde
2-3ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Réglisse



Mentol



Cassis



Violette

CÉPAGES

Syrah

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec des terrines,
grillades ou fromages.

PALETTISATION

21 cartons / plan
5 plans / palette
105 cartons soit 630
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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