



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

PINOT

LE MOT DU SOMMELIER

Robe rouge pâle, avec de légers reflets bleutés, un joli nez délicat de cassis, réglisse et pruneau.

Service
16-18°C

Temps de
garde :
2-3 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Pruneau



Cassis



Réglisse

CÉPAGES

Pinot

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Accord parfait sur des plats
légers à base de volaille, des
apéritifs dinatoires.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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