



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MAS DES CIGALES ROSÉ

Disponible également en capsules à VIS et en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Robe pâle, nez vif et expressif avec de belles notes de grenadine.

Service
10-12°C

Millésime
2024

À boire dans
les
18 mois



PALETTE AROMATIQUE



Grenadine



Groseille

CÉPAGES

Cinsault
Grenache

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

À recommandé à l'apéritif,
sur des pizzas ou
simplement durant un repas
estival.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Vin à
11,5°

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

DAME DE COEUR

LE MOT DU SOMMELIER

Belle robe pâle aux reflets
pourpres.

Un nez frais, vif et délicat.

Rosé de gastronomie !

Service
10-12°C

Millésime
2024

À boire dans
les
18 mois



PALETTE AROMATIQUE



Poivre



Gelée de Coing

CÉPAGES

Syrah
Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Compagnon idéal
d'un repas de
viandes blanches
et de poissons élaborés

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

LE ROSÉ

Disponible également en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Rosé très clair avec des notes de pêche blanche et de chèvrefeuille.
La bouche est ample, délicate, finement poivrée.

Service
10-12°C

Millésime
2024

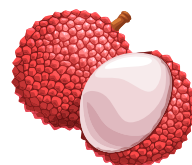
À boire dans
les
18 mois



PALETTE AROMATIQUE



Chèvrefeuille



Litchi



Pêche blanche



Groseille

CÉPAGES

Syrah
Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Recommandé sur de la
cuisine méditerranéenne,
asiatique ou lors d'un
apéritif entre amis.

PALETTISATION

16 cartons / plan
5 plans / palette
80 cartons soit 480
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

TRILOGIE ROSÉ

LE MOT DU SOMMELIER

Rosé pâle aux reflets poudré avec des arômes de grenadine, de petits fruits rouges et de bonbon arlequin.

Une vraie gourmandise.

Service
10-12°C

À boire dans
les
18 mois

Millésime
2024



PALETTE AROMATIQUE



Bonbon Arlequin



Fruits Rouges



Fraise Tagada

CÉPAGES

Cinsault
Grenache
Syrah

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

A déguster ... en bonne
compagnie.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MAS DES CIGALES BLANC

Saint Preignan

Disponible également en capsules à VIS et en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Vin frais et fruité possédant une belle longueur en bouche.
Arômes de pêche blanche et de banane.
Belle persistance aromatique.

Service
10-12°C

À boire dans
les
18 mois

Millésime
2024



PALETTE AROMATIQUE



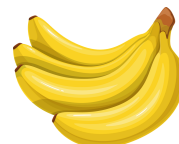
Ananas



Citron



Pêche blanche



Banane

CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour les apéritifs entre
amis, plateaux de fruits de
mer.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Vin à
11,5°

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

TRILOGIE BLANC

Disponible également en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Robe pâle aux reflets argentés.
Un nez brioiché aux notes de buis,
pamplemousse, feuilles de
tomates fraîches.
La bouche est citronnée, fraîche
et ample.

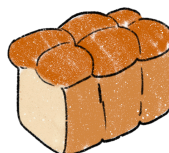
Service
10-12°C

Millesime
2024

À boire dans
les
24 mois



PALETTE AROMATIQUE



Brioche



Buis



Pamplemousse

CÉPAGES

Vermentino
Viognier
Muscat

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Se marie avec un aioli, des
calamars à la romaine, des
fromages frais et desserts au
chocolat.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

VALET DE TRÈFLE

Disponible également en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Vin puissant et onctueux avec d'agréables notes acidulées. Jolie robe jaune pâle aux reflets nacrés. Parfums floraux très variés, mais aussi des notes fruitées de pêches et d'abricots mûrs. En bouche il présente une belle fraîcheur et beaucoup de gras.

Service
10-12°C

Millésime
2024

À boire dans
les
18 mois



PALETTE AROMATIQUE



Abricot



Pêche



Fleurs Blanches

CÉPAGES

50% Chardonnay
50% Viognier

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera à merveille
un turbo sauce blanche ou
des noix de Saint-Jacques !

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

CHARDONNAY

LE MOT DU SOMMELIER

Un très beau Chardonnay expressif
sur
la poire au sirop, la banane fraîche et
le pomelo rose.
Une bouche tendre et généreuse
légèrement saline.

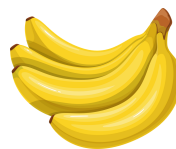
Service
10-12°C

Temps de
garde :
2 ans

Millésime
2024



PALETTE AROMATIQUE



Banane



Pomelo rose



Poire

CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Accord parfait sur des
poissons grillés ou en sauce,
et certains 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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

VIOGNIER

LE MOT DU SOMMELIER

Robe jaune pâle aux reflets argentés
nez délicat avec des notes florales
toastées et fraîche sur l'amande et la
fleur blanche.

La bouche est grasse et ample.

Service
10-12°C

Temps de
garde :
2ans

Millésime
2024



PALETTE AROMATIQUE



Fleurs Blanches



Amande

CÉPAGES

Viognier

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec des fruits de mer,
des fromages gras, tartes
aux fruits.

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

SAUVIGNON

Disponible également BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Un vin frais, une belle tension aromatique sur la poire william's, les fleurs blanches. La bouche est vive et tendue.

Service
10-12°C

Temps de
garde :
2ans

Millésime
23-2024



PALETTE AROMATIQUE



Buis



Fleurs Blanches



Poire William's

CÉPAGES

Sauvignon

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Mariage parfait avec les
fruits de mers.

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



DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MAS DES CIGALES ROUGE

Saint Preignan

Disponible également en capsules à VIS et en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Vin souple et fruité doté d'une jolie palette aromatique.

La bouche est charnue, pleine.
Beaucoup de fraîcheur et de fruits.

Service
10-12°C

À boire dans
les
18 mois

Millésime
2024



PALETTE AROMATIQUE



Fruits



Fraise

CÉPAGES

Merlot
Cabernet
Sauvignon

TERROIR

Argilo-limoneux

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ÉLEVAGE

Cuve Inox

ACCORDS METS ET VINS

Pour un verre entre copains
ou autour d'une grillade ou
d'un plateau de
charcuteries.

PALETTISATION

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

Vin à
11,5°

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

TRILOGIE ROUGE

Disponible également en BIB et en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Ce vin est croquant, au nez intense de cerise noire, de moka, de pain grillé, et de vanille.

La bouche est ronde, l'attaque est veloutée avec une finale soyeuse.

Service
16-18°C

Temps de
garde :
5-6 ans

Millésime
2024



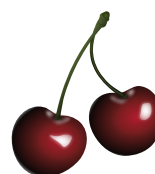
PALETTE AROMATIQUE



Moka



Vanille



Cerise noire

CÉPAGES

Syrah
Merlot
Cabernet

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

A déguster autour de tapas,
il vous accompagnera
jusqu'au fromage.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



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.

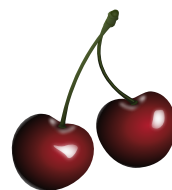
Service
18°C

Temps de
garde :
5-7 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Cerise noire



Eucalyptus

CÉPAGES

Syrah
Grenache

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise 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

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MAS DE CALAS

LE MOT DU SOMMELIER

Belle robe rouge rubis, un nez frais et fruité avec de belles notes balsamiques.

Service
18°C

Temps de
garde :
4-5 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Mûres



Cassis

CÉPAGES

Syrah
Grenache
Mourvèdre

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Accord idéal avec du petit
gibier et des plats orientaux.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

L'AS

LE MOT DU SOMMELIER

Arômes intenses de fruits rouges cacao, poivron et vanille épicée.

Vin rond aux tannins croquants, saveur mûre confite suivie de cacao et paprika.

Service
16-18°C

Temps de
garde :
8-10 ans

Millésime
2022-23



PALETTE AROMATIQUE



Mûres



Vanille



Poivron



Cacao

CÉPAGES

Syrah
Cabernet-Sauvignon

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec une viande
grillée, volaille braisée, plats
en sauce. Idéal entre amis.

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



DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MAS DES ROCHES GRISES

Saint Preignan

LE MOT DU SOMMELIER

Jolie couleur pourpre soutenue.
Le nez est très expressif avec des notes de maquis, de thym, de confiture de mûre et de myrtille.
La bouche est fraîche.

Service
18°C

Temps de
garde :
5-6 ans

Millésime
2022



PALETTE AROMATIQUE



Confiture de mûre



Thym



Myrtille

CÉPAGES

Syrah
Grenache
Carignan

TERROIR

Schistes

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Compagnon idéal de vos
gibiers et viandes rouges.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



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
2022-23



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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

LA CONTOURNE

Disponible également en Magnum

LE MOT DU SOMMELIER

Robe sombre et profonde, un nez d'épices, de garrigue et de fruits murs. Une bouche ample et structurée avec une finale soyeuse et veloutée.

Service
18°C

Temps de
garde :
8-10 ans

Millésime
2023-24



PALETTE AROMATIQUE



Tabac



Cèdre



Cachou

CÉPAGES

Syrah
Cabernet

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Élevage sous bois
durant 6 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Se marie à merveille avec
une grillade de côte de
boeuf ou de magrets, ainsi
que des viandes en sauce.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox
Élevage en bois

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

CUVÉE H

LE MOT DU SOMMELIER

Une robe rouge intense et soutenue, avec quelques reflets bleutés.

Une très belle richesse alcoolique et une jolie puissance aromatique. Le nez est puissant avec des notes de violette, de truffe et de fruits rouges.

La bouche est longue, ciselée avec des tanins fondus.

À Carafier
16-18°C

Millésime
2021

Temps de
garde :
10-15 ans



PALETTE AROMATIQUE



Fruits rouges



Violette



Truffe

CÉPAGES

Syrah
Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Macération
carbonique 18 mois
en 1/2 muid

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, gibiers

PALETTISATION

7 cartons / plan
14 plans / palette
101 cartons soit 303
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox
1/2 muid

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



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



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
95cartons soit 570
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

MERLOT

Disponible également en BIB

LE MOT DU SOMMELIER

Joli Merlot sur des notes de compotée de mûres de ronces, de baies noires confites.
La bouche est pleine, dense avec une certaine fraîcheur.

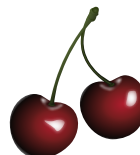
Service
18°C

Millésime
2023-24

Temps de
garde :
2-3 ans



PALETTE AROMATIQUE



Cerise noire



Fruits
Rouges



Mûres

CÉPAGES

Merlot

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Mariage parfait avec de la
charcuterie, des brochettes
de viandes ou des grillades.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

ALLIANCE

LE MOT DU SOMMELIER

Une Alliance parfaite entre la Syrah et le Viognier Co-fermentés. Ce vin léger possède de belle notes florales, de gelée de groseilles et de poivre blanc.

Service
18°C

Millésime
2024

Temps de
garde :
18-24 mois



PALETTE AROMATIQUE



Framboise



Cerise

CÉPAGES

Viognier
Syrah

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée délicate et festive est parfaite lors d'un repas intimiste, avec de la cuisine exotique ou un apéritif dinatoire.

PALETTISATION

10 cartons / plan
9 plans / palette
90 cartons soit 540
bouteilles

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

GRENACHE

LE MOT DU SOMMELIER

Robe claire, légère avec de très jolies notes de pivoine, de poivre gris et de cerise Burlat fraîche. La bouche est ample et tapissée de tanins et de grains fins.

Service
18°C

Millésime
2024

Temps de
garde :
2-3ans



PALETTE AROMATIQUE



Glycine



Cerise

CÉPAGES

Grenache

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification
traditionnelle sous
maîtrise de
température

ACCORDS METS ET VINS

Accord parfait sur une paëlla,
un agneau rôti aux herbes ou
un fromage affiné.

PALETTISATION

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

ÉLEVAGE

Cuve Inox

Château de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

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