

PREIGNES PARADIS ROSÉ

12 % vol.

IGP - PAYS D'OC



100 % Grenache



Basaltique et argilo-graveleux



Sélection parcellaire rigoureuse

Macération pelliculaire de 4 h dans le pressoir

Vinification basse température

Pressurage pneumatique avec séparation des presses



Etonnant ! Voilà une magnifique robe saumonée pleine de promesses... De la classe? Découvrez un nez expressif qui se partage entre la rose et le pamplemousse, tout en élégance et en retenue. Puis, désaltérante, fraîche, minérale et croquante, la bouche s'exprime avec sérieux et finesse. Le tout glisse sur une finale fruitée de cerise et de myrtille à la matière cossue... pour que les papilles ne s'en lassent pas.



On l'imagine avec des calamars à la plancha, un risotto aux asperges sauvages voire un tartare de poissons aux agrumes et coriandre fraîche... pour pousser les portes du Paradis !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.