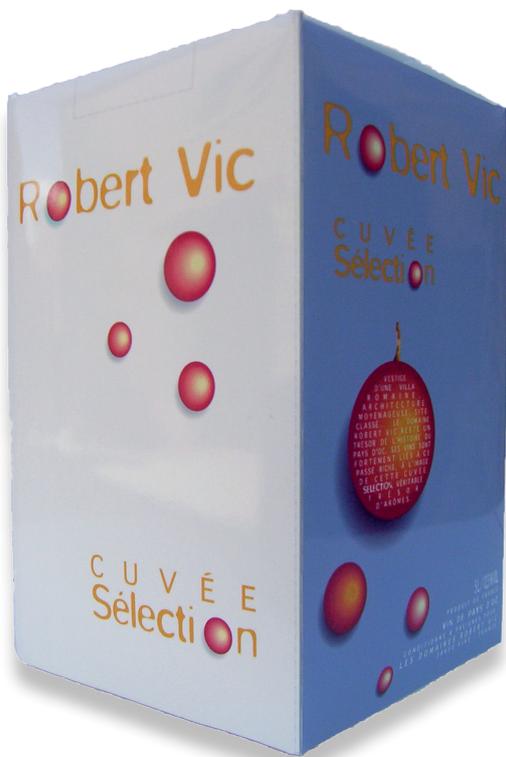


ROBERT VIC CUVÉE SÉLECTION - ROUGE

IGP Oc – Indication Géographique protégée

Situé entre Béziers et Agde, au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vigneron : la famille Vic. Cinq générations se sont succédées pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.



Degré

12,5%

Composition

Grenache / Cinsault / Syrah / Merlot

Sols

Basaltique / Argilo-graveleux

Conduite

Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha

Récolte

Mécanique

Rendement

58 hl/ha

Vinification

Levurage avec des levures neutres

Fermentation de 26 à 32°

Durée de fermentation de 12 jours

Pneumatique avec séparation des presses

Pressurage

Notre commentaire : « D'un rouge profond, ce vin expressif livre des notes originales d'olives noires, de laurier, de curry et de safran. En bouche, il est frais, onctueux, équilibré et long sur des arômes de framboises et d'épices. »

Température de service

Chambré. 16-18 °C.

A table

Il se marie très bien avec la tapenade et toutes les préparations méditerranéennes à base d'ail, sans oublier les grillades estivales.

Disponibilité

Bib 5l/10l

Jérôme et Aurélie VIC / Propriétaires récoltants

Les Domaines Robert Vic
Preignes le Vieux 34450 VIAS

Tél: +33(0) 4 67 21 67 82 Fax: +33(0) 4 67 21 76 46

www.preignes.com



RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.