



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

Nom :	La Ferme Petit Paul Vin de France – Rouge 2011 12%
Composition :	Grenache / Merlot
Sol :	Volcanique
Conduite :	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte :	Mécanique
Rendement :	75 hl/ha
Vinification :	Levurage avec des levures neutres Fermentation basse température Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage :	Pneumatique avec séparation des presses

Notre commentaire :

Une robe violacée à reflets bleus, un nez de baies rouges se terminant sur fond minéral et épicé offrant un palet abondant pour un vin plein de charme.

Température de service : Frais. 8-10 °C.

A table : Convient avec des plats de pâtes, aussi viandes rouges



RESPECT DE LA NATURE :

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