



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.

Nom : **La Ferme Petit Paul**
Vin de France
2012
12.5%

Composition : Grenache / Cinsault
Sol : Volcanique
Conduite : Palissage sur fil, taille guyot
Récolte : Mécanique aux heures les plus fraîches
Rendement : 75 hl/ha
Vinification : Fermentation de 16-18°, courte macération pelliculaire
Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage : Pneumatique avec séparation de presses

Notre commentaire :

« Robe d'un rose pâle, un nez guidé par le fruit, un parfait vin d'été. Du plaisir !

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

A table : Rafraîchissant, il s'accordera avec tous vos apéritifs ainsi que vos salades



RESPECT DE LA NATURE :

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