

## DOMAINE PREIGNES LE NEUF

Depuis



1895

*Tradition - Savoir Faire - Qualité*

### **PRESTIGE ROUGE**

*Coteaux de Béziers – Sud de France*



#### **Assemblage,**

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%) - 13%/vol

**Sol,** argilo-calcaire et caillouteux

#### **Conduite de la vigne,**

Raisonnée et durable selon cahier des charges **TERRA VITIS**

**Vinification,** Egrappage systématique, 15 jours de cuvaison, remontage et délestage quotidiens, thermorégulation, suivi continu par œnologue.

#### **Commentaires de dégustation**

Robe rouge sombre, profond, avec un nez frais de zâne et de violette. En bouche, sensation de puissance contenue, de velouté ardent tout en rondeur et fraîcheur. A servir chambré sur des viandes en sauce ou du gibier.

---

**Blend,** Merlot, Cabernet Sauvignon - 13% /vol

**Soil,** clayey-chalky and stony terraces

#### **Farming**

Sustainable according to **TERRA VITIS'** specifications

#### **Vinification**

Total destemming, traditional maceration during 15 days with daily pumping-over and thermo regulation .

#### **Taste notes**

Red dark deep colour with a fresh nose of liquorice and violin. In mouth, powerful and velvety sensation, in roundness and freshness. Serve at room temperature. Perfect with meat in sauce or game.



SCEA Preignes le Neuf, Béatrice Lasserre, propriétaire récoltant  
Château de PREIGNES LE NEUF, Route de Béziers, 34450 VIAS – LANGUEDOC - FRANCE  
Tél. 33 (0) 4 67 21 51 48 – Fax. 33 (0) 4 13 33 50 76 – 33 (0) 6 19 71 44 06  
contact@preignesleneuve.com - www.preignesleneuve.com