

DOMAINE PREIGNES LE NEUF

Depuis



1898

Tradition - Savoir Faire - Qualité

CHARDONNAY

*IGP - Coteaux de Béziers
Sud de France*



Degré d'alcool 12,5% /vol

Cépage, Chardonnay

Sol, argilo-calcaire et caillouteux

Conduite de la vigne, agriculture raisonnée, vignes palissées à 1,70 m. pour augmenter la surface foliaire au soleil

Rendement moyen, 45 hectolitres par hectare

Vinification, Egrappage systématique, pressurage pneumatique avec séparation des presses, fermentation à basses températures, suivi continu par œnologue.

Commentaires de dégustation

Fin et délicat aux arômes floraux délicats. Belle rondeur et fraîcheur en bouche.

Suggestion d'accompagnement

Ce vin à la fois complexe et fruité sera parfait en apéritif, ou pour accompagner des poissons nobles comme de la sole.

Conditionnement

Carton de 6, bouteille bourguignonne Tradition lourde feuille morte 750 cl, Etiquette adhésive avec contre étiquette, Bouchon synthétique 44/24

Mis en bouteille au domaine (norme ISO9002)



**SCEA PREIGNES le NEUF, Béatrice Lasserre, propriétaire récoltant
Château de Preignes le Neuf, Route de Béziers, 34450 VIAS - FRANCE**

Tél. 33 (0) 4 67 21 51 48 – Fax. 33 (0) 4 13 33 50 76

www.preignesleneuve.com