

DOMAINE PREIGNES LE NEUF

Depuis



1898

*Tradition - Savoir Faire - Qualité*

## **ROUGE CUVÉE GARRIGUE**

*Coteaux de Béziers – Sud de France*



### **Assemblage,**

Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon - 12,5% /vol

**Sol,** terrasses de cailloutis villafranchien

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

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

**Vinification,** Egrappage systématique, 12 jours de cuvaison, remontage et délestage quotidiens, thermorégulation, suivi continu par œnologue.

### **Commentaire de dégustation**

Belle couleur rouge profonde, le nez est fruité et fin avec des notes de vendanges bien mûres. La bouche est ronde, harmonieuse, bien équilibrée avec une belle structure tannique. Ce vin se boit chambré entre 18 et 20°C et se marie très bien avec les viandes rouges, des grillades et toutes sortes de salades.



---

**Blend,** Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon - 12,5% /vol

**Soil,** chalky-clayey terraces

### **Farming**

Sustainable according to **TERRA VITIS** specifications

### **Vinification**

Total destemming, traditional maceration during 12 days with daily pumping-over and thermo regulation

### **Taste notes**

Nice deep colour with fruity and delicate ripe harvest aromas. Serve at room temperature with salads, grilled meat, pizzas...

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