

DOMAINE PREIGNES LE NEUF

Depuis



1898

Tradition - Savoir Faire - Qualité

MARSELAN

Coteaux de Béziers – Sud de France

Cépage,

Marselan 100% - 13 % /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 cuvaision, remontage et délestage quotidiens, thermorégulation, suivi continu par œnologue.

Commentaire de dégustation,

Robe rouge-rubis soutenue. Nez complexe de fruits noirs, cassis. Bouche charnue et ample aux notes de garrigue. Bel équilibre en bouche, ample et harmonieux, fraîcheur et longueur sur le fruit. Ce vin à la fois complexe et fruité donnera toute sa mesure sur des plats de viande en sauce, du gibier ou sur des fromages doux ou forts.

Varietal, Marselan 100% - 13% /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 thermos regulation.

Taste notes,

Sustained red-ruby color. Complex nose of black fruits, blackcurrant. Fleshy and ample mouth with notes of garrigue. Beautiful balance in mouth, ample and harmonious, freshness and length on the fruit.

