

## DOMAINE PREIGNES LE NEUF

Depuis



1898

*Tradition - Savoir Faire - Qualité*

### CUVEE « LE 9 » ROSE

*Coteaux de Béziers - Sud de France*



**Cépage**, Grenache 60% - Cinsaut 40%, 12,5%.

**Sol**, terrasses de cailloutis villafranchien.

**Conduite de la vigne**, agriculture raisonnée Terra Vitis, désherbage mécanique, vignes palissées à 1,70 m de hauteur pour augmenter la surface foliaire exposée au soleil. Densité de plantation, 4000 à 5000 pieds par hectare.

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

#### **Commentaires de dégustation,**

Un rosé délicat, subtil et gourmand, savant assemblage entre grenache et cinsault. Le premium du rosé par Preignes.

**2 étoiles au Guide Hachette 2020.**

#### **Suggestion d'accompagnement,**

A servir frais entre 8 et 10 °C. Idéal pour accompagner vos repas d'été, salades, grillades tartes et quiches.

#### **Conditionnement,**

Bouteille Mira bague plate 75 cl,  
Etiquette adhésive,  
Bouchon technique liège marquage domaine,  
600 bouteilles par palette (Europ).



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

Tél : 33 (0) 4 67 21 51 48 - 33 (0) 6 19 71 44 06

Email : [contact@preignesleneuf.com](mailto:contact@preignesleneuf.com) - [www.preignesleneuf.com](http://www.preignesleneuf.com)

Siret : 44750208900017 - N.I.I. : FR89447502089