



Saint Preignan

DOMAINE DE SAINT-PREIGNAN

# SYRAH

## LE MOT DU SOMMELIER

Jolie Syrah fraîche sur le cassis et la réglisse, une belle bouche sur la violette.

Service  
18°C

Temps de  
garde  
2-3ans

Millésime  
2023-24



## PALETTE AROMATIQUE



Réglisse



Mentol



Cassis



Violette

## CÉPAGES

Syrah

## TERROIR

Argilo-calcaire

## VINIFICATION

Vinification  
Traditionnelle sous  
maîtrise de  
température

## ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec des terrines,  
grillades ou fromages.

## PALETTISATION

21 cartons / plan  
5 plans / palette  
105 cartons soit 630  
bouteilles

## ÉLEVAGE

Cuve Inox

Chateau de Saint-Preignan, 34480 Pouzolles, France

04-67-24-15-90 [adv@saintpreignan.com](mailto:adv@saintpreignan.com)