

Domaine La Prégentière

Domaine Rosé - Domaine la Prégentière



Dégustation : le secret de ce vin est la vinification des raisins issus des parcelles de Grenache et de Cinsault les plus jeunes du Domaine. Finement structuré par de très légers tannins enrobés de petites notes vives de framboises sauvages, il n'en demeure pas moins léger et aérien. Il est également épicé d'une pointe de poivre et de badiane. Son final harmonieux est généreux, souple et persistant.

Cépages : Cinsault et grenache

Service : frappé avec charcuteries, plats exotiques, viandes grillées et salades. Agréable à l'apéritif, il sera mis en valeur pendant le repas grâce à sa bonne structure.

Vinification : vendanges mécaniques. Pressurage Direct. Débourage à 5°, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

Packaging : bordelaise tradition blanche, carton 6 debout, 100 cartons par palette. EURO PAL 780kg.

EAN : bouteille: 3760190960146 / carton: 3760190960153

Bouchage : nomacorc