

Château La Prégentière

Château Rosé - Château La Prégentière



Dégustation : gorgés de soleil, les Grenaches et Cinsaults qui le composent, sont un patchwork de nuances, à la fois fraîches, vivantes et subtiles. En bouche, se mêlent ainsi des notes de pomelos roses bien mûrs, de kumquat cueillis du jour, et de verveine citron. Le tout est mis en valeur par une minéralité surprenante et fondante. Le final est propre, net et nerveux.

Cépages : Grenache et Cinsault

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. Débourbage à 5°, Légère macération, 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: 3760190960184/carton: 3760190960238

Bouchage : Bouchon Liège Naturel