

Cuvée Prestige Château La Prégentière

Magnum Cuvée Prestige Rosé - Château la Prégentière



Dégustation : signature du Château de la Prégentière... Assemblage subtil de Syrah, Grenache et Cinsault, cette délicieuse cuvée, revêtue d'une robe pâle aux reflets magnifiques, est dotée d'un nez particulièrement floral et féminin. Ses accents d'eau de rose et de poivre vert du Sichuan sont très prononcés. En bouche, sa texture est sans concessions : précise, tendue, fraîche et droite. Les notes de poivre vert, mêlées à de petites touches gourmandes de crème brûlée et de fraises des bois, révèlent un équilibre parfait, dont la structure est constituée de couches successives de jasmin, de pêche blanche et de chèvreffeuille.

Cépages : Syrah, Grenache et Cinsault

Service: frappé, en « piscine », accompagné de grignotages fins et légers, pour ne pas en masquer la délicatesse.

Vinification : Issus de parcelles sélectionnées, ses raisins sont cueillis avec le plus grand soin. Débourage à 5°, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

Packaging : Kendo Wine 150 cl, carton de 3 couché, 80 cartons par palette. EURO PAL 750 kg.

EAN : bouteille : 3760190960344 carton : 3760190960351

Bouchage : Bouchon Liège Naturel