

Cuvée Prestige Château La Prégentière

Cuvée Prestige Rouge - Château La Prégentière



Dégustation : l'élégance est le mot qui définit le mieux ce vin structuré et équilibré. Flanqué d'une robe d'un grenat profond aux reflets sombres et ambrés, il étonne au premier abord par son nez puissant et très concentré en petites baies rouges très mûres et de pruneau confit. La bouche est racée, complexe et d'une grande finesse aux accents de cerises noires épicées de romarin. La présence soutenue du bois lui apporte un habile cadrage lui permettant des notes toastées et vanillées, soutenues par un élevage en fûts de chênes français sélectionnés pour leurs chaufes à la fois souples et modernes.

Cépages : Syrah et Cabernet

Service: entre 16 et 18°C, après un court carafage qui lui permettra de respirer. Accompagne les viandes rouges rôties, le gibier de plume et les fromages de vache. Sublime les desserts chocolatés !

Vinification: Vendanges mécaniques. Les cépages Syrah et Cabernet qui le composent sont vinifiés de façon traditionnelle sous un strict contrôle de température. Elevage en fûts de 12 à 14 mois.

Packaging: Kendo Wine 75 cl, carton de 6 couché, 80 cartons par palette. EURO PAL 720 kg.

EAN: bouteille : 3760190960245 carton: 3760190960252

Bouchage : Bouchon Liège Naturel