

Château La Prégentière

Château Rouge - Château La Prégentière



Dégustation : assemblage de Syrah et de Grenache, ce vin est gourmand. Son nez puissant et fin, révèle des notes de sous-bois et de cassis. En bouche, sa texture grasse et opulente exprime avec exubérance les arômes classiques de la Provence: olives noires relevées d'une pointe de romarin, finement mises en valeur par des tanins soyeux et une superbe énergie. Très légèrement boisé, il est souple et généreux. Tout en suavité, sans aspérité, il s'impose par sa longueur et son final minéral.

Cépages : Syrah et Grenache

Service : servir entre 16 et 18°C. Indispensable lors de vos grillades, il accompagnera également les rôtis et fromages de chèvre.

Vinification : Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle en cuve sous un strict contrôle de température qui permet de maintenir les arômes du fruit, naturels et typiques du cépage tout en obtenant la meilleure couleur. La macération à froid volontairement limitée à 12 jours extrait des tannins fins et sans agressivité.

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

EAN :bouteille: 3760190960207 carton: 3760190960214

Bouchage : Bouchon Liège Naturel