

Domaine La Prégentière

Domaine Rouge - Domaine la Prégentière



Dégustation : sombre et intense, aux reflets violets, ce vin est un vin de caractère. Son nez confituré et gourmand se prolonge en bouche avec sa texture cacaotée, entremêlée de prune cuite et d'accents minéraux. Juteux à souhait et gouleyant, il est sans complexe, affichant des notes soutenues de chocolat noir, d'épices savoureuses et poivrées. Malgré sa puissance, il se laisse déguster facilement, grâce à la souplesse de ses tannins, présents mais sans aucun excès, distinguant une finale toute en équilibre et en élégance.

Cépages : Grenache et Syrah

Service : entre 16 et 18°C. Sa structure simple et gourmande lui permet d'accompagner les plats en sauce, les spécialités épicées, les fromages doux ainsi que les tartes aux fruits et autres desserts chocolatés.

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 blanche, carton 6 couché, 100 cartons par palette. EURO PAL 780kg.

EAN : bouteille: 3760190960207 carton: 3760190960214

Bouchage : Nomaticorc