

Château La Prégentière

Château Blanc - Château La Prégentière



Dégustation : moelleux et subtil en attaque, ce vin développe une très belle fraîcheur en bouche, appuyée par de fins arômes de fleurs blanches, de jasmin, de tilleul et d'aubépine. Sec, suave et gras, ses délicates touches de miel offrent une très belle persistance.

Cépages : Rolle et Clairette

Service : sa fraîcheur juvénile, accompagnée d'une pointe d'anis, fera merveille avec les poissons et les viandes blanches en sauce : coquille St. Jacques au beurre blanc ou en fondue de poireaux, blanquette de veau, volaille à la crème, gambas au beurre de vanille...

Vinification : vendanges mécaniques. Dominante Rolle, complétée par la clairette. Pressurage Direct. Débourage à 5°, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

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

EAN : bouteille : 3760190960702 carton : 3760190960719

Bouchage : Bouchon Liège Naturel

Coordonnées Château la Prégentière
Château la Prégentière
RD560 - 83670 Pontevert
Tél : 04 94 77 10 64 - Fax : 04 94 77 03 47

Coordonnées du secrétariat commercial
Château la Prégentière
BP77 - 76192 Yvetot cedex
Tél : 02 35 95 30 79 - Fax : 02 35 95 98 98