

# 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