

Cuvée Prestige Château La Prégentière

Cuvée Prestige Blanc - Château La Prégentière



Dégustation : 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, ses raisins sont mis à macérer avant d'être pressés. Débourage à 5°, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

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

EAN : bouteille : 3760190960702 carton : 3760190960719

Bouchage : Bouchon Liège Naturel