

# Château de la PRÉGENTIÈRE

## Cuvée Prestige ROSÉ 2024

Cette cuvée, "Signature du Château la Prégentière" est issue d'une agriculture raisonnée. Sa bouteille élégante, aux formes atypiques incarne la finesse et la fraîcheur d'un rosé haut de gamme.

### Dégustation

La cuvée Prestige se distingue par une robe très pâle et lumineuse. Le nez, délicat et subtil, dévoile de fines notes florales, apportant élégance et raffinement. En bouche, l'élégance se poursuit avec de la fraîcheur et une texture tendue et droite. Une belle longueur permet d'apprécier les notes en finale.

### Service

À déguster frais, entre 10°C et 12°C.

La cuvée Prestige accompagnera parfaitement un apéritif, une assiette de crudités, charcuterie, ou grillade et saura également se marier avec finesse tout au long du repas.

### Vinification

Issus des parcelles les plus anciennes du domaine, ses raisins sont cueillis avec le plus grand soin. Débourage à 10°C, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

**Cépages :** Dominance grenache et cinsault.

### Ingrédients et nutrition :



**Degré :** 13 % vol.

### Packaging

- \* Bouteille « CENTURIO » 75 cl blanche
- \* Carton de 6 couché
- \* 80 cartons par palette - EURO PAL 686 kg
- \* Bouchon en liège naturel

### Médailles

- \* Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris depuis 2013 (5 médailles)
- \* Cité et étoilé au GUIDE HACHETTE DES VINS depuis 2008 (7 nominations et 1 étoile)

