

Château de la PRÉGENTIÈRE

Cuvée Prestige ROSÉ 2025

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. Une légère macération pelliculaire précède un pressurage direct, suivi d'un débordage à froid à 10°C pour garantir une grande pureté aromatique. Ensuite, une fermentation à basse température, permet de préserver toute l'expression fruitée du vin.

L'élevage s'effectue en cuves inox ou en cuves béton revêtues, afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité aromatique du vin.

L'utilisation d'intrants, notamment les sulfites, est raisonnée et remplacée autant que possible par des méthodes alternatives et bonnes pratiques œnologiques.

Cépages : grenache, cinsault et Rolle.

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13.5 % vol.

Packaging

- * Bouteille « JUNGLE » 75 cl blanche
- * Carton de 6 couché
- * 80 cartons par palette - EURO PAL 686 kg
- * Bouchon technique aggloméré

