

Château de la PRÉGENTIERE

Cuvée Château BLANC 2024

Dégustation

Ce vin se distingue par sa fraîcheur et son fruité, avec une attaque vive et une belle persistance en finale.

Le bouquet floral exprime toute la typicité de la Provence, apportant une agréable saveur de fleurs blanches.

Son équilibre en fait un vin d'une grande finesse, à la fois léger et élégant.

Service

À servir entre 10 °C et 12 °C.

Frais et fruité, ce vin s'accorde parfaitement avec des apéritifs, des poissons, des viandes blanches, ainsi que des desserts délicats.

Vinification

Les vendanges sont effectuées tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des raisins.

Une légère macération pelliculaire précède le pressurage, suivi d'un débouillage statique à froid à 10°C, afin de garantir une grande pureté aromatique.

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

Cépages : Rolle - Sémillon

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13 % vol.

Packaging

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

Médailles

- * Cité au GUIDE HACHETTE DES VINS

