

Château de la PRÉGENTIERE

Cuvée Château ROSÉ 2024

Dégustation

Ce rosé présente une robe pâle et lumineuse.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fruits à chair blanche, accompagnés de subtiles touches exotiques.

En bouche, l'expression aromatique typique de la Provence est sublimée par la fraîcheur d'un terroir d'altitude, offrant finesse et vivacité.

Service

À déguster frais, entre 10 °C et 12 °C.

Parfait en apéritif, en famille ou entre amis, il accompagne également avec élégance une cuisine estivale ou méditerranéenne.

Vinification

Les vendanges sont effectuées mécaniquement afin de préserver la fraîcheur des raisins.

Un pressurage direct est réalisé, suivi d'un débourage à froid à 5 °C pour garantir une grande pureté aromatique.

Une légère macération précède une fermentation à basse température, permettant 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.

Cépages : Grenache – Cabernet Sauvignon – Cinsault

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13 % vol.

Packaging

- * Bouteille « Révol ch blanche » 75 cl
- * Carton de 6 couché
- * 100 cartons par palette - EURO PAL 780 kg
- * Bouchon technique micro-aggloméré NEUTROCORK

Médailles

* Cité au GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

