

Château de la PRÉGENTIÈRE

Cuvée Château ROSÉ 2025

Dégustation

Ce rosé présente une robe pâle et lumineuse.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fruits à chair blanche, accompagnés de notes amyliques.

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

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.

Une légère macération pelliculaire précède un pressurage direct, suivi d'un débouillage 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– Cabernet Sauvignon

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13.5 % vol.

Packaging

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

