

Prestige

Château La Prégentière

Rosé – 2023

AOP Coteaux Varois en Provence

Certifié HVE



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.

DEGUSTATION

Avec une prédominance de Cinsault, renforcé par le Grenache, auquel s'ajoute une touche de Rolle et de Sémillon, la cuvée Prestige possède une robe très pâle. Ses arômes discrets ouvrent à la fois sur des notes florales et complexes, avec une élégance féminine. 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 finales.

CEPAGES

49% Cinsault, 35% Grenache, 10% Sémillon, 6% Rolle

DEGRÉ

13,5%

SERVICE

Entre 10°C et 12°C. Élégant et frais, il trouve aussi bien sa place à l'apéritif avec une assiette de charcuterie, qu'au cours du repas. Il s'accommode parfaitement avec des grillades.

VINIFICATION

Issus des parcelles les plus anciennes du domaine, ses raisins sont cueillis avec le plus grand soin. Débourage à 5°C, fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

PACKAGING

Bouteille « CENTURIO » 75 cl blanche, carton de 6 couché, 80 cartons par palette. EURO PAL 686 kg.

BOUCHAGE

Bouchon DIAM3

MEDAILLES :

- ◆ Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris depuis 2013 (5 médailles) - dernière médaille février 2023
- ◆ Cité et étoilé au GUIDE HACHETTE DES VINS depuis 2008 (7 nominations et 1 étoile)
- ◆ Médaillé au Concours International de LYON en 2021

