

# Sainte Catherine

Certifié HVE



Château La Prégentière

Rosé – 2023

AOP Coteaux Varois en Provence



## DEGUSTATION

L'assemblage de Grenache et de Cinsault, cépages auxquels s'ajoute une pointe de Rolle et de Sémillon, offre des arômes frais et des notes de bonbon anglais. La fraîcheur en bouche révèle un bel équilibre.

## CEPAGES

53% Cinsault, 45% Grenache, 1% Rolle, 1% Sémillon

## DEGRÉ

13,8%

## SERVICE

Entre 10°C et 12°C. Élégant et droit, il trouve tout naturellement sa place à l'apéritif, mais il accompagnera également parfaitement vos plats exotiques ou vos grillades.

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques et pressurage direct. Débourage à 5°C puis fermentation à basse température pour maintenir les arômes fruités. Conservation en cuve inox ou béton revêtu.

## PACKAGING

Bouteille bordelaise « traditionnelle » 75cl blanche, carton 6 couché, 100 cartons par palette. EURO PAL 739 kg.

## BOUCHAGE

Bouchon Nomaticorc

*L'excellence au service du plaisir...  
un incontournable du domaine.  
Cette cuvée sera la complice idéale  
de vos tablées estivales entre amis !*

