

# Château de la PRÉGENTIERE

## Cuvée Fangas - ROSÉ 2025

### Dégustation

Ce rosé présente une robe pâle et lumineuse.

Le nez dévoile des arômes délicats de fruits à chair blanche, notamment la pêche, subtilement accompagnés de fines notes florales.

En bouche, l'expression aromatique typique de la Provence se distingue avec précision. Le terroir d'altitude vient en souligner la fraîcheur et la vivacité, conférant à l'ensemble équilibre et distinction.

### Service

À déguster frais, entre 8 °C et 10 °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

Les vendanges sont effectuées mécaniquement.

Une légère macération précède un pressurage direct, suivi d'un débourbage 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.

**Cépages :** Grenache – Cinsault – Cabernet - Rolle

**Ingrédients et nutrition :**



**Degré :** 13.5 % vol.

### Packaging

- \* Bouteille « Révol ch blanche » 75 cl
- \* Carton de 6 couché
- \* 80 cartons par palette - EURO PAL 780 kg
- \* Bouchon technique ADVANTEC 44X23

