

# Fangas

Château La Prégentière

Rosé – 2023

AOP Coteaux Varois en Provence

Certifié HVE



## DEGUSTATION

Principalement composé de Grenache, Fangas est un vin rosé à la belle couleur pâle. Son nez, très aromatique, laisse poindre des notes de fruits à chair blanche puis de fruits exotiques. Tirant davantage d'un terroir en altitude, Fangas présente une fraîcheur agréable et une tonicité sans agressivité.

## CEPAGES

72% Grenache, 11% cabernet Sauvignon, 8% Cinsault, 8% Sémillon

## DEGRÉ

13,9%

## SERVICE

Entre 10°C et 12°C. Il fera merveille à l'apéritif avec un plateau de charcuterie et pourra, sans difficulté, accompagner plats exotiques, viandes grillées et salades.

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques et pressurage direct. Débourage à 5°C, 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 Nomacorc

