



Château

Château La Prégentière « Château »

Rouge – 2020

AOP Coteaux Varois en Provence

Certifié HVE



Rouge



DEGUSTATION

Ce vin gourmand est le résultat d'un assemblage de Syrah et de Grenache. Son nez puissant et fin, révèle des notes de sous-bois et de cassis. En bouche, sa texture grasse et opulente exprime avec exubérance les arômes classiques de la Provence : olives noires relevées d'une pointe de romarin, finement mises en valeur par des tanins soyeux et une superbe énergie. Il est souple et généreux. Tout en suavité, sans aspérité, il s'impose par sa longueur et son final minéral.

CEPAGES

60% Syrah et 40% Grenache

DEGRÉ

13,5%

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C. Indispensable pour vos grillades, il accompagnera également rôtis et fromages de chèvre.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle en cuve sous un strict contrôle de température qui permet de maintenir les arômes du fruit, naturels et typiques du cépage tout en obtenant la meilleure couleur. La macération à froid volontairement limitée à 12 jours extrait des tanins fins et sans agressivité.

PACKAGING

Bouteille bordelaise « ROSE » 75cl, carton 6 couché, 100 cartons par palette. EURO PAL 810 kg.

EAN

Bouteille : 3760190960207 / carton : 3760190960214

BOUCHAGE

Bouchon NOMACORK

