

Cuvée Prestige

Château La Prégentière « Cuvée Prestige »

Rouge – 2020

AOP Coteaux Varois en Provence

Certifié HVE



DEGUSTATION

La structure et l'équilibre de la « Cuvée Prestige » lui confèrent une élégance indémodable, qui se maintient à travers le temps. À sa robe grenat, aux reflets sombres et ambrés, répond un nez puissant. Les arômes de baies rouges mûres réhaussent le sentiment de noblesse de ce vin. Sa bouche est racée, complexe et d'une grande finesse. Les accents de cerises noires et de romarin sont parfaitement encadrés par la présence discrète de notes toastées et de vanille que procurent l'élevage en fûts de chêne français.

CEPAGES

80% Syrah et 20% Cabernet Sauvignon

DEGRÉ

14,5%

SERVICE

Entre 16°C et 18°C, après un court carafage qui lui permettra d'exprimer au mieux ses arômes. Accompagne les viandes rouges rôties, le gibier de plume et les fromages de vache. Sublime les desserts chocolatés !

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle sous strict contrôle de température. Élevage en fûts de chêne français de 16 à 18 mois.

PACKAGING

Bouteille « Aikido » 75 cl, carton de 6 couché, 80 cartons par palette. EURO PAL 706 kg.

EAN

Bouteille : 3760190960245 / carton : 3760190960252

BOUCHAGE

Bouchon DIAM3

