



Château de la PRÉGENTIÈRE

Cuvée Prestige BLANC 2024

Dégustation

Ce vin blanc présente une robe claire et brillante.

Le nez s'ouvre sur des notes florales délicates, dominées par l'acacia, évoluant vers un bouquet de fleurs des champs.

L'attaque est vive et précise, soutenue par une belle fraîcheur. La bouche révèle une belle longueur, subtilement enrichie par un court passage en fûts de chêne français, apportant complexité et élégance sans masquer la pureté du fruit.

Service

À déguster entre 10 °C et 12 °C.

Idéal en apéritif, ce vin accompagne également à merveille les viandes blanches, les fromages à pâte molle de caractère, ainsi que des plats raffinés à base de poissons ou de volailles.

Vinification

Les vendanges sont réalisées mécaniquement, suivies d'un pressurage direct.

Le débouillage se fait à froid, à 5 °C, afin de garantir une clarification optimale. La fermentation se déroule à basse température, permettant de préserver pleinement les arômes fruités. L'élevage est effectué en fûts de chêne français pendant 7 mois, apportant complexité et finesse au vin.

Cépages : 100 % Rolle

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13 % vol.

Packaging

- * Bouteille « CENTURIO » 75 cl blanche
- * Carton de 6 couché
- * 80 cartons par palette - EURO PAL 686 kg
- * Bouchon en liège naturel 44 x 24

