

Château de la PRÉGENTIERE

Cuvée Prestige ROUGE 2023

Dégustation

Ce vin rouge présente une belle structure qui lui confère un équilibre harmonieux et un excellent potentiel de garde.

Son profil aromatique s'ouvre sur des fruits rouges mûrs, tels que la mûre compotée, apportant finesse et élégance en bouche

L'élevage en fûts de chêne français lui confère des notes subtiles de vanille, prolongées par une finale gourmande sur la cerise noire.

Service

À servir entre 16 °C et 18 °C.

Un court carafage est recommandé pour libérer pleinement ses arômes. Idéal en accompagnement de viandes rouges, de gibiers, de plats mijotés (comme un bœuf bourguignon ou un cassoulet), ainsi que de fromages à pâte dure ou molle, sans oublier les desserts à base de chocolat.

Vinification

Les vendanges sont réalisées mécaniquement afin de garantir une récolte rapide et optimale de la maturité des raisins.

La vinification est conduite selon une méthode traditionnelle, avec un contrôle rigoureux des températures tout au long du processus, afin de préserver l'expression aromatique et la structure du vin.

L'élevage s'effectue en fûts de chêne français pendant 16 à 18 mois, apportant complexité, finesse et élégantes notes boisées.

Cépages : Majoritairement Syrah et Cabernet Sauvignon

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13,5 % 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

Médailles

- * Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris
- * Cité et étoilé au GUIDE HACHETTE DES VINS depuis 2008 (1 étoile en 2026)

