



ROSÉ - 2024

CHÂTEAU LES PREYRES

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

80% Grenache - 10% Cinsault
10% Syrah



ÉLEVAGE

Cuve inox



TERROIR

Sablonneux
& Granitique



GARDE

3 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en septembre. Sélection des grappes sur la parcelle. Égrappage mécanique, foulage puis pressurage fin et long à froid. Longue stabulation des moûts à froid (entre 1°C et 4°C), favorisant l'extraction des arômes.

ROBE

Rose pêche

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense, le nez s'ouvre sur des arômes vifs de pamplemousse rose et de pêche de vigne, mêlant fraîcheur et fruité mûr avec une belle clarté aromatique.

L'attaque est franche et directe, soutenue par un volume généreux. La matière est à la fois soyeuse et légère, offrant une agréable rondeur sans lourdeur. La finale subtile et équilibrée, prolonge la fraîcheur et le plaisir de dégustation.

TEMP. DE SERVICE

8° C à 10° C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13% vol



Tian de légumes, Pad Thaï aux crevettes, Taboulé libanais



CHÂTEAU LES PREYRES
3280 Route de Sainte-Maxime
83490 Le Muy

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE
Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com

