

BLANC CHÂTEAU LES PREYRES

2024



CÉPAGE(S)
100% ROLLE



ÉLEVAGE
°CUVE INOX



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, et permettant un sulfitage après fermentation.

ROBE

Pâle

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez vif et floral, notes de jasmin et de fleurs blanches

Une bouche délicate et ronde. Amplitude élégante, finale fruitée et gourmande.



IDÉES D'ACCORDS GOURMANDS

- Spaghettis Vangale
- Carpaccio de dorade
- Roulés d'aubergine, noix et chèvre frais



GARDE
3 ans



TEMP. DE SERVICE
10° À 12°

CENTILISATION(S)
75cl

ALCOOL
13%

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

VAR
Clara DE ANTONIO | 04 94 47 48 20
cdeantonio@vignoblesmassa.com

PARIS ET ALENTOURS
Laurence VOURET | 06 03 97 05 69
lvouret@vignoblesmassa.com

**RESPONSABLE ENTREPRISE
& CADEAUX D'AFFAIRES**
Jérôme CHARLOT | 06 80 34 29 47
jcharlot@vignoblesmassa.com



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

www.vignoblesmassa.com



@chatealespreyres_officiel

