

Le Clos Peyrassol Rosé

Millésime : 2019

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence

Cépages : 40% Cinsault, 30% Grenache et 30% Tibouren.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés par pressurage direct et en cuve inox et en jarres de grès.

Elevage : En jarres de grès sur lies très fines.

Accords mets et vins : Vinifié comme un blanc, il s'avère être un apéritif de choix. On l'imagine sur des poissons froids, par exemple un carpaccio de Daurade aux agrumes ou un ceviche de calamars, persil frais et avocat. Idéal également sur des viandes blanches comme une Côte de Veau grillée au curry vert et thym citronné ou une cuisse de dinde laquée au miel et fondue de poireau.

Notation : -

