

# Commanderie de Peyrassol Blanc

**Millésime** : 2019

**Région et Appellation** : Provence - AOC Côtes de Provence blanc

**Cépages** : 85% Rolle et 15% Sémillon

**Vinification** : Traditionnelle en cuve inox, macération pelliculaire pour l'extraction des arômes.

**Elevage** : Quelques mois en cuve inox sur lies fines.

**Accords mets et vins** : Pour commencer un apéritif il sera un parfait compagnon. On peut ensuite l'imaginer sur un tartare de St Jacques, pamplemousse et épices douces ou un ceviche de bar, huile d'olive de Provence et pickles d'oignons rouges. Enfin sur des poissons grillés, comme un Loup de Mer en croustade de sol, sauce citronnée, olives noires et finger de polenta grillé.

**Notation** : -

