

Commanderie de Peyrassol Rosé

Millésime : 2018/2019

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence

Cépages : 40% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah, 5% Mourvèdre et 10% Rolle.

Vinification : Pressurage direct délicat, et vinification en cuve inox à basse température.

Elevage : Quelques mois sur lies fines en cuve inox.

Accords mets et vins : Idéal pour débiter l'apéritif cette cuvée tout en fraîcheur, salinité et équilibre saura vous ravir. Par la suite on peut imaginer un accord de couleur sur des sushis de saumon au wasabi ou un pavé de saumon en papillote, citron vert et gingembre. Enfin il pourra escorter un plateau de fromages frais et légèrement affinés composé d'un Rocamadour, une buchette de chèvre cendrée, un Etivaz et un Brie de Meaux jeune.

Notation : -

