

Maison Ventenac Cuvée Carole

Millésime : 2019

Région et Appellation : Languedoc-Roussillon - IGP d'OC

Cépages : 95% Chardonnay et 5% Gros Manseng

Vinification : Vendange nocturne et protection avec de la neige carbonique. Travail des premiers jus sous gaz inerte à 5°, les jus de presse sont vinifiés en méthode oxydative. Fermentation en cuve inox de 300 hl, seulement 25% de FML.

Elevage : En cuve inox sur lies fines durant 2 mois.

Accords mets et vins : Parfait pour un apéritif, il accompagnera très bien quelques bouchées de thon rouge au sésame ou une tempura de grosses crevettes. On peut l'imaginer aussi avec un risotto de petit épeautre et noix de St Jacques rôties ou sur une volaille à basses températures, par exemple, une ballotine de dinde pochée au bouillon, farcie aux cèpes et finger de polenta grillé.

Notation : -

