

Maison Ventenac Cuvée Patience

Millésime : 2016/2017

Région et Appellation : Languedoc-Roussillon - Vin de France

Cépages : 100% Cabernet franc

Vinification : Vinification sans sulfites et en levures indigènes. Extraction par pigeages puis remontages. Macération post-fermentaires de 10 jours à 38° sous marc. FML en cuves inox.

Elevage : En foudres de 20 hl.

Accords mets et vins : Un vin tendu et frais qui accompagnera à merveille un apéritif gourmet, composé d'une terrine de faisan aux morilles, de mini burgers de magret de canard fumé et foie gras poêlé et d'une mousse de brochet au citron et poivre de Kampot. On l'imagine aussi sur une pièce de viande, un tournedos Simmental, carottes glacées et mousseline de pommes de terre. Enfin, il pourra escorter un dessert aux fruits noirs, une tarte fine, cassis confits et mousse à la mangue.

Notation : -

