

# Château Peyrassol Rosé

**Millésime** : 2019

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

**Cépages** : 45% Cinsault, 25% Grenache, 10% Syrah, 8% Mourvèdre, 4% Tibouren et 8% Rolle.

**Vinification** : Récolte manuelle, pressurage pneumatique délicat. Vinification en cuve inox, chaque cépage est vinifiés séparément avant assemblage.

**Elevage** : En cuve inox sur lies très fines durant 6 mois.

**Accords mets et vins** : Evidemment cette cuvée est idéal pour être servie à l'apéritif. Sa personnalité permettra de l'accorder avec un mijoté de Veau aux légumes d'été et polenta ou des plats plus épicés par exemple un suprême de poulet Tandoori, nouilles fraîches sautées et sésame. Enfin il peut être servi avec un fromage de chèvre frais, herbes de Provence et huile d'olive.

**Notation** : -

