

Château Peyrassol Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence rouge

Cépages : 50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon et 10% Grenache.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve béton avec extraction douce par pigeage et remontage.

Élevage : En foudres et cuves béton durant 12 mois pour le Cabernet et uniquement en cuvées béton pour la Syrah et Grenache.

Accords mets et vins : Parfait pour entamer un repas sur des ravioles de cèpes, jus corsé et écume végétale de mousse. Ensuite on peut l'associer à un carré d'agneau au thym, olives noires et pommes de terre grenailles, un magret de canard fumé au foin et pack choi au sésame ou encore une viande maturée juste grillée. Enfin il pourra se déguster autour d'un dessert aux fruits rouges et chocolat amer.

Notation : -

