

# Maison Ventenac Les Plos Chardonnay

**Millésime** : 2019

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

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Vinification** : Vendange nocturne et protection des raisins par l'ajout de neige carbonique à la vigne. Pressurage pneumatique et débourage statique à froid. Vinification en cuve inox de 300 hl à basses températures.

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

**Accords mets et vins** : Parfait pour un apéritif estival, il se révélera au mieux, accompagné des quelques bouchées autour de saumon fumé, de cuisse de grenouilles en tempura ou des brochettes de crevettes. On peut ensuite l'imaginer avec des poissons blancs, par exemple une queue de lotte rôti aux agrumes ou même une soupe de poisson et rouille. Enfin, il pourra escorter quelques fromages frais.

**Notation** : -

