

Maison Ventenac Les Plos Rosé

Millésime : 2019

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

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache et 10% Syrah

Vinification : Selon la méthode de pressurage direct, vinification à températures basses, entre 12-14° et sous gaz inerte. Pas de seconde fermentation.

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

Accords mets et vins : Parfait pour un apéritif estival entre amis, accompagnés de quelques grillades, un rack d'Agneau en croustade d'herbe ou une côte de cochon ibérique laquée aux miel et 5 épices. Il s'accorde également avec certains poissons grillés, un pavé de saumon, citron vert et gingembre et des salades de saison, composées de légumes croquants et d'agrumes.

Notation : -

