

Maison Ventenac Les Plos Syrah

Millésime : 2019

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

Cépages : 95% Syrah et 5% Grenache

Vinification : Vendange foulée entièrement puis macération pré fermentaire à froid de 5 jours à 5°. Vinification en cuve inox de 300 hl avec remontages quotidiens.

Elevage : En cuve inox 3 mois sous micro-oxygénation légère.

Accords mets et vins : La jolie fraîcheur du terroir de Cabardès, permet d'imaginer cette cuvée en apéritif, accompagnée d'un plateau de charcuterie et de fromages affinés. On peut également l'associer sur un risotto crémeux et s'y laisser, jus de viande ou un plat de pâtes, des rigatonis et joues de bœuf confites. Enfin il pourra escorter vos plats de viandes grillées, comme un T-Bone d'Angus au barbecue, légère sauce miel/soja.

Notation : -

