

# Château Puech Haut Prestige Blanc

**Millésime** : 2018/2019

**Région et Appellation** : Languedoc - AOC Coteaux du Languedoc

**Cépages** : Marsanne et Roussanne

**Vinification** : Récolte manuelle, pressurage pneumatique direct et débourageage statique à froid.

**Elevage** : En cuve inox sur lies fines avec bâtonnage.

**Accords mets et vins** : On peut l'accompagner sur une entrée froide, un ceviche de Bar aux baies roses par exemple. Ensuite, on imagine un risotto crémeux aux St Jacques ou un suprême de pintade à basse température, morilles farcies et jus corsé. Enfin il peut escorter un plateau de fromage, composé d'un Comté AOP de 18 mois, une buchette de chèvre cendrée et d'un Epoisses.

**Notation** : -

