

# Château Puech Haut Prestige Rosé

**Millésime** : 2019

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

**Cépages** : 60% Grenache et 40% Cinsault

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

**Elevage** : En cuve inox.

**Accords mets et vins** : Parfait pour un apéritif estival entre amis, accompagnés de quelques grillades, brochettes de cœurs de poulet à la moutarde ou côte de Veau au romarin. Il s'accorde également avec certains poissons grillés, une Daurade au barbecue, salsa de jalapenos et pommes de terre grenaille et des salades de saison, composée de légumes croquants et d'agrumes.

**Notation** : -

