

Maison Ventenac La Réserve de Jeanne

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc-Roussillon - AOP Cabardès

Cépages : 60% Cabernet franc et 40% Syrah

Vinification : Raisins foulés entièrement. Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours à 5°. Vinification en cuve inox, sans soufre et en levures indigènes durant 21 jours.

Elevage : En cuve béton durant 12 mois sous micro-oxygénation légère.

Accords mets et vins : Joli vin de repas pouvant escorter des viandes grillées, on peut imaginer une côte de Veau au romarin et polenta crémeuse ou un magret de canard aux 5 épices, jus corsé et mousseline de navet. Il se mariera également avec un plateau de fromages composé d'un St Marcellin, d'un Brie de Meaux et d'un Valençay (fromage de chèvre).

Notation : -

