

# Château Puech Haut Tête de Bélier Rosé

**Millésime** : 2018/2019

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

**Cépages** : Mourvèdre et Grenache

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés séparément en cuve inox et à basse température.

**Elevage** : En cuve inox.

**Accords mets et vins** : Apéritif idéal, accompagné de quelques tapas exotiques, brochettes de poulet curry, tataki de thon au sésame ou crevettes sautées citronnelle. On peut ensuite le marier avec un pavé de saumon en papillote et zestes d'agrumes, des linguines à la farine de châtaigne et homard ou des Gambas grillées au four, citron brûlé et riz pilaf.

**Notation** : -

