

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS



Cuvée

MARIE-THERESE

AOP Minervois Blanc

2019



Parce que les vins du Château de Ventenac sont bavards de notre histoire, cette cuvée spéciale vous emmène sur le canal du Midi pour vous conter la vie captivante de la Marie-Thérèse, dernière "barque de patron" d'Europe encore en navigation, construite à Toulouse en 1855



Cépages: Muscat-Petit-Grain et Bourboulenc, ancien cépage du Sud quasi oublié. En conversion bio.



Dégustation



Robe vive, brillante et légère
Nez aux parfums de rose, de tilleul et de miel du Muscat qui réveillent la timide senteur de genêt et de garrigue du Bourboulenc
Bouche équilibrée entre la douceur muscatée et la subtile amertume florale du Bourboulenc



Accords: tapas méditerranéens, poissons grillés ou en croute de sel, coquillages gratinés, sushis fromages onctueux et desserts fruités

T° de service: frais, à 7 ou 8° maximum

Garde: un vin à boire, se conserve aisément 2 ans

Millésime: 2019 Mise en bouteille au château

Degré d'alcool : 13,5 % **Contenance:** 75 cl



Terroir: sol argilo-calcaire et limoneux des "Serres" et des piedmonts de la Montagne Noire en Appellation Minervois Protégée



Viticulture: parcelles "propriété commune" des adhérents de la coopérative du Château et suivant la volonté éco-responsable d'une agriculture en "conversion biologique"



Vinification: vendanges mécaniques aux aurores pour préserver les qualités du fruit.

Maîtrise permanente des températures au profit des arômes, de la couleur et de la vivacité des raisins durant la vinification parcellaire optimale, en cuves séparées, de cette AOP Minervois en conversion Bio

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr