

CHÂTEAU



de VENTENAC  
en MINERVOIS



Cuvée

MARIE-THERESE

AOP Minervois Rosé

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:** assemblage de Syrah et de Grenache gris de vignes de sélection en conversion bio.

### Dégustation



Robe brillante et légère aux reflets violette  
Nez aux parfums de petits fruits rouges et juteux, légèrement épicés qui se mêlent à de délicates notes fleurs d'agrumes  
bouche d'une fraîcheur gourmande et croquante révélant les arômes pressentis



**Accords:** apéro gourmand, tapas, viandes et poissons grillés, linguines aux palourdes, coquillages gratinés, sushis, mets exotiques et orientaux

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

**Garde:** à boire maintenant, se conserve aisément 1 an

**Millésime :** 2019

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



**Viticulture:** parcelles sélectionnées et respectant la volonté éco-responsable d'une agriculture en "conversion biologique"



**Vinification:** vendanges mécaniques aux aurores pour préserver les qualités du fruit. Températures en contrôle permanent au profit des arômes, de la vivacité des raisins ainsi que de la couleur par la pratique de la "saignée" de Syrah en rapide macération sur peau. Vinification parcellaire optimale, en cuves séparées, pour cette AOP Minervois en conversion Bio.



**Alcool:** 12,5 % Vol. Mise en bouteille au Château **Cont.:** 75 cl

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr