

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Cuvée

MARIE-THERESE

AOP Minervois Rouge

2018



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 noir de vignes en sélection AOP Minervois

### Dégustation



Robe de velours rouge vif et profond  
Nez épicé où la fraîcheur de petits fruits rouges s'exprime dans la chaleur ensoleillée des parfums de garrigue et de réglisse  
Bouche ronde et gourmande de mûres, de cassis et de griottes sur tanins fondus



**Accords:** plats mijotés, cassoulet, navarin d'agneau, viandes en sauce, gibiers, plateau de fromages affinés, desserts à la fraise et au chocolat

**T° de service:** frais de 14 à 16° maximum

**Garde:** à boire maintenant, potentiel de 2 à 4 ans

**Millésime :** 2018



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



**Viticulture:** pagriculture raisonnée dans le respect des valeurs environnementales et du terroir



**Vinification:** vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle parcellaire en cuves séparées. Egrappage et foulage. Maîtrise permanente des températures durant la fermentation alcoolique et des pigeages journaliers au meilleur profit des arômes, de la vivacité et de la couleur de cette cuvée spéciale.

**Alcool:** 13 % 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