

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Cuvée des NOUVELLES RACINES AOP ROUGE 2017

Une étiquette dessinée par les enfants des écoles de nos villages de Ventenac et de Sainte-Valière pour cette cuvée dédiée à la replantation des arbres au bord du canal du Midi. Devenez parrain de la restauration de ce patrimoine végétal d'exception : à chaque bouteille vendue, l'association Nouvelles Racines verse 1€ aux Voies Navigables de France en soutien à ce vaste chantier.



Cépages : assemblage Syrah et Grenache noir
raisins de parcelles sélectionnées AOP



Dégustation :

Robe pourpre aux reflets violacés.

Nez de fruits rouges affirmé, de cassis et de cerise ponctué de senteurs de sous-bois.



Bouche soyeuse et ronde aux tanins enrobés



Accords : Agneau, de la grillade au gigot en passant par le navarin et le couscous viandes rouges, gibier, cassoulet, coq au vin et fromages.



T° de service : de 14° à tempéré à 18°.

Garde : Potentiel de 4 à 5 ans ou à boire maintenant.

Millésime : 2017 mise en bouteille au château



Terroir : Sol argilo-calcaire des coteaux de garrigue des "Serres" du Minervois exposés au Midi et limon des piedmonts de la Montagne Noire.



Viticulture : Travail raisonné des vignes dans le respect de l'environnement et des valeurs du terroir AOP Minervois.

Vinification : Classique dans le savoir-faire et la tradition du Château de Ventenac et de l'Appellation Minervois protégée.



Egrappage et foulage, pigeages journaliers avec maîtrise des températures durant la fermentation alcoolique en cuves séparées pour une vinification parcellaire.

Degré d'alcool : 13 %

Contenance: 75 cl

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr