

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Cuvée

Léa 2018

Un jury exclusivement féminin pour créer la cuvée Léa, lui offrir la finesse élégante des reflets de sa carafe et de son étiquette mais aussi le caractère généreux et affirmé



d'un vin de plaisir à partager, un vin dont le prénom raconte l'histoire de Léa Pech Dalcy, propriétaire de vignes, au village de Ventenac, au début du XXe siècle



**Cépages:** assemblage de Cabernet-Sauvignon, de Syrah et Merlot en Vin de France

**Dégustation:**



robe rouge rubis aux reflets violette  
nez de fruits rouges et noirs dominé par le cassis et la mûre, ponctué de subtiles senteurs épicées et de cuir



bouche franche et pleine aux tanins exprimés

**Accords:** viande rouge goûteuse et grillée, côte de boeuf au gros sel, mignon de porc mijoté à la moutarde ou pintade aux pruneaux



**T° de service:** "frais" à 14° ou tempéré à 18°

**Garde:** potentiel de 3 à 5 ans ou à boire maintenant

**Millésime:** 2018 mise en bouteille au château

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



**Terroir:** sol argilo-calcaire des coteaux de garrigue des "Serres" du Minervois exposés au Midi, limon des piedmonts de la Montagne Noire et de la plaine de l'Aude



**Viticulture:** travail raisonné des vignes dans le respect de l'environnement et des sols



**Vinification:** vendanges mécaniques. Maîtrise des températures afin de conserver les arômes, la couleur et la vivacité des raisins durant la fermentation alcoolique en cuves séparées pour une vinification parcellaire optimale d'un vin de France de haute qualité



Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr