CHÂTEAU de VENTENAC en MINERVOIS

LA FONTAINE VENTENACOISE

blanc

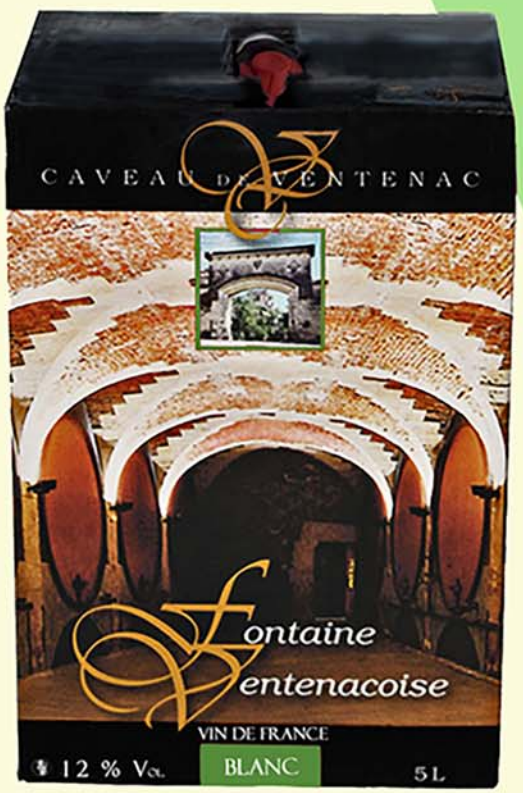
Vin de France

Un vin à partager entre amis, un vin sans prétention mais tellement généreux et convivial. Une vraie fontaine de plaisir!

Dégustation :

Robe jaune clair et limpide aux reflets verts.
Nez d'agrumes et de fruits exotiques
Bouche vive et fruitée, correspondant au nez, bien équilibrée, fraîche mais sans acidité.

Accords : pour accompagner vos apéros, vos repas "sur le pouce" ou organisés, autour d'une paella aux fruits de mer ou au poulet, d'une "sushi party", d'un plat de coquillages crus, cuits ou gratinés, d'une zarzuella, d'un loup en croute de sel, de gambas grillés... Il est le compagnon idéal de vos pique-niques et de vos buffets campagnards.



Terroir : sol argilo-calcaire et limoneux de la plaine de l'Aude

Viticulture : travail raisonné des vignes dans le respect de l'environnement et des valeurs du terroir dans sa diversité.

Vinification : Vendanges mécaniques la nuit afin de préserver de l'oxydation. Pressurage direct dès l'arrivée au chai, en douceur pour éviter les goûts herbacés et l'amertume des pépins. Débourbage et fermentation de jus clair à basse température maîtrisée à +/- 18° durant 10 à 14 jours.

Récolte : 2019 Mise en BIB au château

Degré d'alcool : 12 % **Contenance:** 5 ou 3 Litres

Chateau de Ventenac en Minervois
4 - Cour du Château
11120 Ventenac-en-Minervois
Tel. 0033 468 43 27 34
chateaudeventenacminervois@wanadoo.fr