

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

LA FONTAINE VENTENACOISE

Rosé

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 rose clair, limpide et aux reflets brillants. Nez de fleurs blanches et de fruits rouges où se distingue la framboise.



Bouche friande et souple, où la vivacité fruitée est bien équilibrée, fraîche et sans acidité.



Accords : compagnon "magique" de vos apéros, de vos repas improvisés ou familiaux, il sera des vôtres pour les tapas, les charcuteries, la brandade de morue, le tartare de thon... ou de boeuf! Mais aussi avec les grillades de poissons, de gambas et de viandes, les plats exotiques, les tajines, les paëllas, les tourtes, quiches et autres pizzas.



T° de service : bien frais entre 8 et 10 °

Garde : +/- 3 mois fermé et 4 à 6 semaines ouvert.



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.



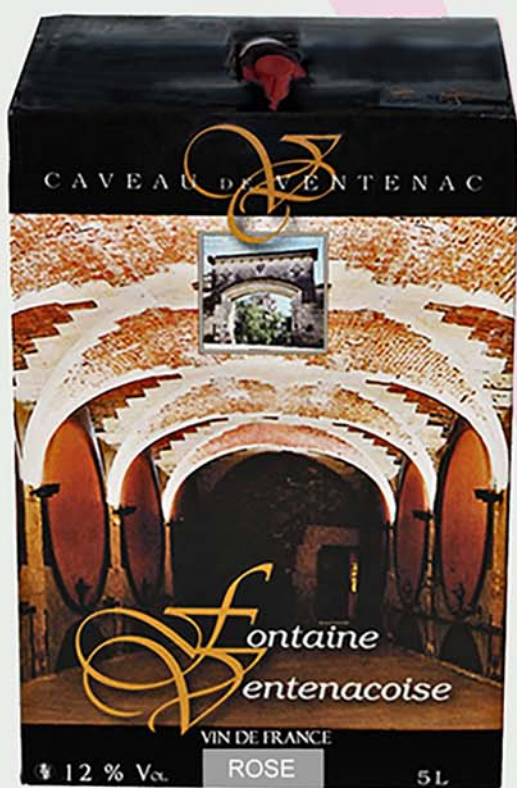
Vinification : Vendanges mécaniques aux aurores en préservant de l'oxydation. Pressurage direct dès l'arrivée au chai, en douceur pour éviter les goûts herbacés et l'amertume des pépins. Débourageage et fermentation de jus clair à basse température maîtrisée à +/- 18° durant 10 à 14 jours.

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
chateauventenacminervois@wanadoo.fr