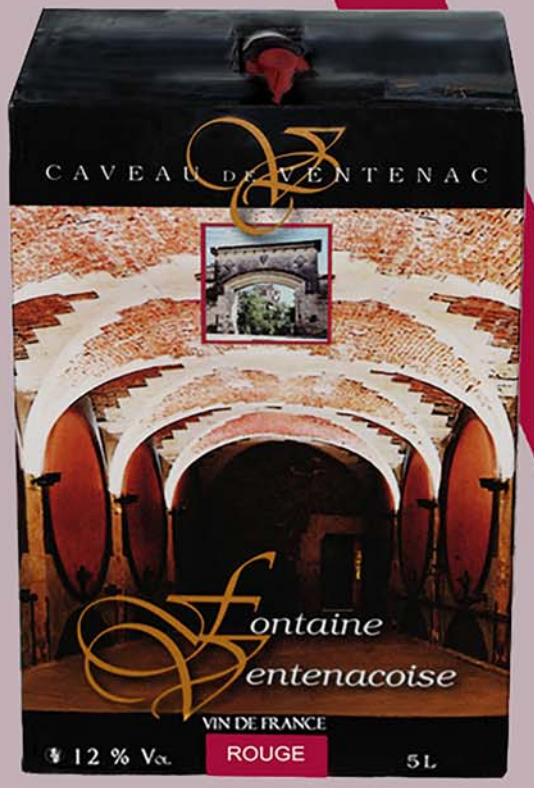
CHÂTEAU de VENTENAC en MINERVOIS

# LA FONTAINE VENTENACOISE

## Rouge
## 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 rouge profond aux reflets violine.
Nez de fruits rouges dominé par le cassis et la mûre charnue et juteuse.
Bouche absolument fruitée légèrement corsée.

**Accords :** pour accompagner vos repas "sur le pouce" ou organisés, les charcuteries de pays, les grillades, le cochon de lait à la broche ou le simple spaghetti bolognaise mais aussi tous vos buffets campagnards, pique-niques et autres plateaux de fromages du terroir.

**T° de service :** "frais" à environ 14 °

**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

**Vinification :** Thermovinification des raisins frais, chauffés à environ 70° durant à peine 30 minutes afin d'obtenir la fraîcheur des arômes fruités et de la couleur. Maîtrise de l'effet amylique (bonbon acidulé) induit par cette technique avant pressurage. Ensuite étape de refroidissement pour terminer en vinification classique en phase liquide après clarification.

**Récolte :** 2019 — Mise en BIB au château

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

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