

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Le V de VENTENAC

AOP MINERVOIS CONVERSION BIO

ROUGE
2018



Le V de Ventenac, un vin rouge de prestige le "haut de gamme" de la production de la coopérative du Château en conversion BIO

Cépages: assemblage de Syrah et de Grenache.

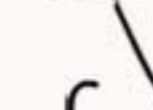


Raisins de parcelles sélectionnées, de vieilles vignes à faibles rendements et en conversion BIO

Dégustation :



Robe de velours pourpre profond.



Nez épicé et intense aux parfums de fruits rouges confiturés.



Bouche ample, chaude et chaleureuse, tout en harmonie aromatique.



Accord idéal: viandes roties, blanches ou rouges gibiers, plats mijotés, fromages affinés.

T° service: 16 degrés après avoir carafer 1 heure
Millésime: 2018

Garde: 5 à 6 ans ou à déguster maintenant

Terroir : sol argilo-calcaire sur les coteaux arides des "Serres", ces reliefs typiques du Minervois balayés par le Cers, le Marin et la Tramontane, créateurs de la richesse des plus beaux Millésimes du Vent



Viticulture : suivant les règles de conversion en agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'environnement



Vinification : récolte mécanique et manuelle.

Vinification traditionnelle avec égrappage et foulage, cuvaison entre 28 et 35 jours. Pigeages journaliers durant la fermentation alcoolique. Elevage en cuve séparées.

14% Vol. Cuvée mise en bouteille au château 75cl

- DE -
VENTENAC EN MINERVOIS

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr