

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Cuvée 38

AOP MINERVOIS

ROUGE

2017



"38" un nombre symbolique qui vient célébrer l'année 1938 qui rassembla des femmes et des hommes du village de Ventenac pour créer la Coopérative du Château

Cépages: assemblage Syrah, Grenache et Carignan raisins de parcelles sélectionnées et de vieilles vignes à faible rendement



Terroir: sol argilo-calcaire des "Serres" du Minervois et terre de limon des piedmonts de la Montagne Noire exposés aux chauds-froids du plein soleil et de souffles parfois violents qui offrent toute la typicité à ces généreux Millésimes du Vent



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

Vinification: tradition et savoir-faire pour créer un vin de garde digne des hautes valeurs de l'Appellation Minervois protégée. Egrappage et foulage, pigeages journaliers durant la fermentation alcoolique avec maîtrise des températures.



Elevage: fût de chêne

Dégustation: robe rubis, nez de fruits des bois, myrtille, mûre et bigarreau noire que confirme une bouche ample aux harmonies de vanille et d'épices sur des puissants tanins enrobés



Accords: gibiers, viandes rouges, plats mijotés et orientaux, fromages de caractère

Servir à 18° après avoir carafé durant minimum 1h



Millésime: 2017

Garde: potentiel de 6 ans ou à déguster maintenant

14% Vol.

Cuvée mise en bouteille au château

75cl

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