

CHÂTEAU



de VENTENAC
en MINERVOIS



Vinaigre Balsamique du Château

Quand se produit la rencontre des savoir-faire et des traditions, doublés de l'amour du terroir, naît alors la création de produits uniques. Et ce vinaigre balsamique fait bien partie de ceux-là, issu de la complicité entre la cave coopérative du Château de Ventenac et L'Atelier du Vinaigre Granhota de Coursan



Cépage : Moût frais et vin vieux de Carignan.

Dégustation:



Robe luisante d'un ébène profond aux reflets d'un marron foncé mordoré.



Nez "acétique" caractéristique où pointent des parfums de noix et de pruneaux.

Bouche veloutée et crémeuse, digne de son nom évoquant le "baume", à la fois douce et à peine acidulée, aigre-douce sans être acide.

Accords : A l'apéro, pour enrober des billes de melon de graines de sésame; en assaisonnement de carpaccio de boeufs, roquette et parmesan, de tomates fraîches à la mozzarella, au petit chèvre ou au parmesan; sur des filets de poivrons confits. Osez-le en dessert avec des fraises ou sur de la glace vanille ou basilique.



Degré d'acide acétique : 5° **Contenance**: 25 cl



Terroir : Sol argilo-calcaire des garrigues et terres limoneuses de la plaine de l'Aude.



Viticulture : travail raisonné des vignes dans le respect de l'environnement et des sols.



Procédé : Méthode artisanale et ancestrale, produit 100% issu du raisin; concentration des sucs par plusieurs jours de cuisson lente du moût frais (pur jus non fermenté). Deux ans en fût. Assemblage final avec du vinaigre de vin vieux de Carignan charpenté et haut en degré.

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr