

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Mistelle traditionnelle CARTAGENE

2017 & 2018

C'est un bien doux sortilège que vous lance là notre terroir languedocien avec les saveurs envoûtantes de cette Cartagène bavarde des traditions et des secrets, ceux qu'elle détient toujours de nos ancêtres et dont elle a gardé le caractère fort et généreux



Cépages : Maccabeu, Grenache noir, gris et blanc de très vieilles vignes en sélection parcellaire.



Dégustation

Robe brillante, d'or et d'ambre.



Nez aux chauds parfums de miel, de pain d'épices, de noix, d'orange et de fruits confits
Bouche soyeuse à la douceur enveloppante, ample et suave, arômes de cerises et de coings confits, de poire à l'eau de vie.



Longue finale sur des notes de caramel.



Accords : de l'apéritif au dessert. Révèle les saveurs du melon, d'un sorbet d'abricot ou d'orange pour un "trou languedocien" glacé, idéale avec foie gras, chèvre au miel, Roquefort affiné et vieux Comté, avec une tarte aux pignons, de la glace ou un moëlleux au chocolat noir.

Millésime : récoltes 2017 et 2018 en assemblage.



Terroir: sol argilo-calcaire sur les coteaux de garrigue des "Serres" du Minervois.



Viticulture: parcelles de très vieilles vignes à faibles rendements, en culture raisonnée dans le respect de l'environnement et du terroir.



Vinification : vendange manuelle. Elaboration de la Mistelle par pressurage puis mutage direct du moût légèrement filtré (brut de jus) à "l'Eau de vie de Marc du Languedoc". L'alcool à 90° rend ainsi le jus de raisin "muet" en empêchant sa fermentation. Ce mélange dit "misto" en Italien, sera filtré après 6 mois d'élevage

Degré d'alcool: 16% Mise en bout. au Château **Contenance**: 75cl



Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr