

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Cuvée spéciale

JEAN MEYER

Effervescent

BRUT



Parce que les vins du Château de Ventenac sont bavards de notre histoire, cette cuvée spéciale porte le nom de Jean Meyer, un homme hors du commun qui fut le dernier propriétaire privé de cette spontueuse cave de vinification avant qu'elle ne devienne coopérative en 1938. Esprit curieux et éclairé, il la fit prospérer au début du XXe siècle en la munissant des dernières innovations techniques de l'époque.



Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation :



Robe à la pâleur brillante et dorée, parsemée de son cordon de fines bulles dynamiques.



Nez aux légers arômes de fleur d'acacia, de noisette, de pêche blanche et d'agrumes.



Bouche minérale à la délicate amertume, tout en légèreté, aérienne... un vrai "Brut tradition"!

Accords : de l'apéritif au dessert, en simple plaisir ou pour la fête! Accordez la délicatesse des bulles aux amuse-bouches feuilletés, au saumon, en tartare, mariné ou fumé, aux poissons grillés ou en sauce, aux huîtres gratinées mais aussi aux expériences autour de la truffe et aux desserts tels la pêche pochée, le Sabayon ou un sorbet.



T° de service : entre 6 et 8°.



Terroir: sol argilo-calcaire



Viticulture: en culture raisonnée dans le respect de l'environnement et du terroir.

Vinification : vendange mécanique. Affiné 10 mois à 13° dans de profondes galeries de calcaire. Dégorgement après la seconde fermentation alcoolique (prise de mousse), expulsion de la capsule de fermentation et du dépôt gelé, adjonction de la liqueur d'expédition (vin et sucre) remise à niveau avec le vin de la même cuvée, bouchage en liège et museletage.



Degré d'alcool: 12%

Contenance: 75cl

Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr