

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS



Cuvée spéciale

**JEAN MEYER**

Effervescent  
demi-sec

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 brillante et dorée parsemée de fines bulles dynamiques et régulières.



Nez aux légers arômes briochés, d'amande grillée, de notes mentholées et de fruits frais.



Bouche à la douceur pétillante et enveloppante à la fois suave, ronde et vivifiante.

**Accords** : à l'apéritif ou au dessert. Idéal sur de petites crèmes brûlées au foie gras ou du crumble salé. Très harmonieux avec les desserts meringués, les nougatines, la tarte au citron, les glaces aux fruits rouges et la charlotte aux fraises. Se décore joliment d'une cerise au marasquin.



**T°de Service** : 6 à 7 °



**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