

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Tradition

CHÂTEAU de VENTENAC

AOP MINERVOIS ROSE

2019

Un vin issu de nos vignes en conversion bio  
et à la typicité de l'AOP Minervois



**Cépage:** Marsanne et Bourboulenc  
en sélection parcellaire

**Dégustation:**



Robe or pâle aux reflets brillants

Nez vif qui s'envole dans les arômes de  
garrigue et de fleurs d'oranger



Bouche soyeuse à la fois chaude et fraîche  
où s'équilibrent le miel, l'abricot et l'acacia  
de la Marsanne et les amertumes légères  
du Bourboulenc. Un vrai "blanc terroir"



**Accord idéal:** à partager entre amis en apéritif  
gourmand, sur des coquillages ou un noble  
poisson ou encore sur une savoureuse  
volaille sauce morilles



**T° service:** frais à 9° **Garde:** à boire ou 2 à 3 ans

**Millésime:** 2019 **Mise en bouteille au château**

**Degré d'alcool:** 13 %

**Contenance:** 75 cl



**Terroir:** sol argilo-calcaire des coteaux ensoleillés  
des "Serres" typiques du Minervois

**Viticulture:** conversion en "agriculture biologique"  
pour ces petites parcelles qui sont la  
propriété commune aux adhérents de la  
cave coopérative du Château de Ventenac



**Vinification:** vendanges mécaniques la nuit et aux  
aurores pour préserver les qualités  
aromatiques des raisins.



Vinification en maîtrise des températures  
lors de la fermentation, du pressurage et  
du débourbage.



Chateau de Ventenac en Minervois

4 - Cour du Château

11120 Ventenac-en-Minervois

Tel. 0033 468 43 27 34

chateauventenacminervois@wanadoo.fr