

## Tradition CHÂTEAU de VENTENAC AOP MINERVOIS ROSE 2019

## Un vin typique de l'Appellation d'Origine Protégée Minervois

Cépage: 100 % Syrah

en sélection parcellaire

## Dégustation:

**O** 

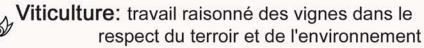


robe saumon clair nez qui révèle un caractère vif et frais par des notes florales et minérales prononcées bouche à l'attaque franche et pleine qui étonne par la rondeur, le juste équilibre et la très belle longueur en finale

Accord idéal: de vos tapas aux viandes blanches et poissons élaborés, du traditionnel au plus exotique pour ce rosé "gastronomie"

T° service: très frais entre 8 et 9° maximum

Terroir: sol argilo-calcaire des reliefs des "Serres" typiques du Minervois et terres limoneuses des piedmonts de la Montagne Noire



Vinification: vendanges mécaniques la nuit et aux aurores pour préserver les qualités aromatiques de la Syrah que développe la maîtrise de t° en fermentation, pressurage et débourbage, la "saignée" rapide en macération sur peau définissant la couleur



Millésime: 2019

mise en bouteille au château de Ventenac

Degré d'alcool: 13,5 %

Format: 75 cl

Chateau de Ventenac en Minervois 4 - Cour du Château 11120 Ventenac-en-Minervois Tel. 0033 468 43 27 34 chateaudeventenacminervois@wanadoo.fr