CHÂTEAU de VENTENAC en MINERVOIS

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:
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

Viticulture: travail raisonné des vignes dans le respect du terroir et de l'environnement

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