

CHÂTEAU



de

VENTENAC

en MINERVOIS

Tradition

CHATEAU de VENTENAC

ROUGE

2018



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



Cépages: assemblage Syrah et Grenache noir
raisins de parcelles sélectionnées AOP

Dégustation:



robe pourpre aux reflets violacés
nez de fruits rouges dominé par le cassis
et la généreuse cerise burlat, ponctué de
subtiles senteurs de sous-bois



bouche soyeuse et ronde aux tanins enrobés



Accords: agneau de la grillade au gigot de 7 heures
en passant par le couscous, viandes rouges à
la braise, cassoulet, coq au vin, fromages

T° de service: "frais" à 14° ou tempéré à 18°

Garde: potentiel de 4 à 6 ans ou à boire maintenant

Millésime: 2018 mise en bouteille au château

Degré d'alcool : 13,5 % **Contenance:** 75 cl



Terroir: sol argilo-calcaire des coteaux de garrigue
des "Serres" du Minervois exposés au Midi et
limon des piedmonts de la Montagne Noire



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



Vinification: classique dans le savoir-faire et la
tradition du Château de Ventenac et de
l'Appellation Minervois protégée.
Egrappage et foulage, pigeages journaliers
avec maîtrise des températures durant la
fermentation alcoolique en cuves séparées
pour une vinification parcellaire

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