Château de Ventenac "Cuvée 38" AOP Minervois Rouge 2023



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Respect des traditions et du savoir-faire pour créer un vin de garde digne des hautes valeurs de l'Appellation Minervois protégée."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Elevage en fût de chêne français

Vinification

Egrappage et foulage, pigeages journaliers durant la fermentation alcoolique avec maîtrise des températures.

Histoire de la Cuvée

« 38 » un nombre symbolique qui vient célébrer l'année 1938 qui rassembla des femmes et des hommes village de Ventenac pour créer la Coopérative du Château.

Accords Mets & Vins

Repas traditionnel, viandes rouges, gibiers, cassoulet

Dégustation

Robe rubis. Nez de fruits des bois, myrtille, mûre et bigarreau noire. Bouche ample aux harmonies de vanille et d'épices sur des puissants tanins enrobés.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

6-7 ans