# Château de Ventenac "Tradition" AOP Minervois Blanc 2025




9,80 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Bourboulenc, Marsanne
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

**Le mot du sommelier :**

"Conversion en "Agriculture Biologique" pour ces petites parcelles, propriété commune des adhérents de la Cave Coopérative du Château de Ventenac."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**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.

**Démarche Environnementale**

En conversion vers l'Agriculture Biologique

**Histoire de la Cuvée**

Gamme classique de la Cave

**Accords Mets & Vins**

Poissons, coquillages, crustacés

**Dégustation**

Robe or pâle aux reflets brillants. Nez qui s'envole dans les arômes de garrigue et de fleurs d'oranger. Bouche soyeuse et fraiche où s'équilibrent le miel, l'abricot et l'acacia de la Marsanne et les amertumes légères du Bourboulenc. Un vrai blanc de "Terroir"."

**Température de Service**

14-15°c

**Potentiel de Garde**

1-2 ans