

Château de Ventenac AOP Minervois Blanc 2022

8,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Bourboulenc, Marsanne

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2022

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."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Marsanne, Bourboulenc

Élevage

En cuve

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

Palmarès

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 fraîche 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