Château de Ventenac "Cuvée 38" AOP Minervois Blanc 2023



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours International de Lyon Or, Concours Mondial des Féminalise Or
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Marsanne, Bourboulenc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un blanc de très belle facture, complexe, classieux, capable d'accompagner vos plus belles tables."

L'équipe de la Maison des Vins

Cépages

Bourboulenc, marsanne

Élevage

Barrique

Vinification

Sol argilo-calcaire des "Serres" du Minervois et terre de limon des piedmonts de la Montagne Noire pour de petites parcelles chaudes exposées plein Sud et qui sont propriété commune à tous les adhérents de la cave coopérative.
Vendanges de nuit et aux aurores afin de préserver les qualités du raisin, ses arômes et et sa fraîcheur. Maîtrise des températures. Tradition et savoir-faire du travail en cave dans le respect de l'éthique d'une production en "conversion bio" au profit de la réussite d'un vin blanc spécifique au Château de Ventenac et digne de son AOP.

Démarche Environnementale

En conversion vers l'Agriculture Biologique

Palmarès

Médaille d'Or Concours International de Lyon 2021

Médaille d'Or Concours Mondial des Vins Féminalises 2023

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

Fruits de mer en cassolette, poissons grillés ou en tajine exotique, gratin de légumes, roquefort affiné et fromages persillés.

Dégustation

Robe vive et brillante. Nez dominé par es parfums de fleurs blanches et d'abricot de la Marsanne ponctués par les fruits exotiques évoqués par le Bourboulenc dont le soupçon d'amertume offre sa légèreté. Bouche subtilement vanillée par le passage en fût.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

3-4 ans