Château de Ventenac "V" AOP Minervois Rouge 2022

19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or, Concours International de Lyon Or
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Cuvée phare de la Cave de Ventenac. Du cousu main et un vin qui rend un très bel hommage aux vignerons qui l'ont produit."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Sol argilo-calcaire sur les coteaux arides des "Serres", ces reliefs typiques du Minervois balayés par le Cers, le Marin et la Tramontane, créateurs de la richesse des plus beaux millésimes du Vent.
récolte mécanique et manuelle, égrappage et foulage, cuvaison entre 28 et 35 jours. Pigeages journaliers durant la fermentation alcoolique.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Mâcon

Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2022

Histoire de la Cuvée

"v" de "ventenac". un hommage au nom du village.

Accords Mets & Vins

Viandes rôties, blanches ou rouges.

Dégustation

Robe de velours pourpre profond. Nez épicé et intense aux parfums de fruits rouges confiturés. Bouche chaude et chaleureuse, harmonie aromatique complexe de tanins puissants et fondus.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

6-7 ans