

Château de Ventenac "Marie Thérèse" AOC Minervois Rosé 2025



9,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"L'histoire du nom sur la bouteille est aussi passionnant que le vin qu'elle contient."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Sol argilo-calcaire et limoneux des "Serres" et des piedmonts de la Montagne Noire en Appellation Minervois Protégé.

Vendanges mécaniques aux aurores pour préserver les qualités du fruit.

Températures en contrôle permanent au profit des arômes, de la vivacité des raisins ainsi que de la couleur par la pratique de la "saignée" de Syrah en rapide macération sur peau. Vinification parcellaire optimale, en cuves séparées, pour cette AOP Minervois en conversion Bio.

Histoire de la Cuvée

Parce que les vins du château de Ventenac sont bavards de notre histoire, cette cuvée spéciale vous emmène sur le canal du midi pour vous conter la vie captivante de la Marie-Thérèse, dernière "barque de patron" d'Europe encore en navigation, construite à Toulouse en 1855.

Accords Mets & Vins

Apéro gourmand, tapas, viandes et poissons grillés, linguines aux palourdes, coquillages gratinés, sushis, mets exotiques et orientaux.

Dégustation

Robe brillante et légère aux reflets violine. Nez aux parfums de petits fruits rouges et juteux, légèrement épicés qui se mêlent à de délicates notes fleurs d'agrumes. Bouche d'une fraîcheur gourmande et croquante révélant les arômes pressentis.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans