

Château de Ventenac "Nouvelles Racines" AOP Minervois Rouge 2018

8,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2018

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une très belle initiative que la mise en place de cette cuvée pour sauver les arbres du Canal du Midi. C'est donc presque un devoir pour nous que d'aider à sa mise en lumière."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache, syrah

Élevage

Cuve

Vinification

Sol argilo-calcaire des coteaux de garrigue des "Serres" du Minervois exposés au Midi et limon des piedmonts de la Montagne Noire.

Classique dans le savoir-faire et la tradition du Château de Ventenac et de l'Appellation Minervois protégée. Egrappage et foulage, pigeages journaliers avec maîtrise des températures durant la fermentation alcoolique en cuves séparées pour une vinification parcellaire.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Une étiquette dessinée par les enfants des écoles de nos villages de Ventenac et de Sainte-Vallière pour cette cuvée dédiée à la replantation des arbres au bord du canal du midi.

devenez parrain de la restauration de ce patrimoine végétal d'exception : à chaque bouteille vendue, l'association nouvelles racines verse 1€ aux voies navigables de France en soutien à ce vaste chantier.

Accords Mets & Vins

Agneau, de la grillade au gigot en passant par le navarin et le couscous viandes rouges, gibier, cassoulet, coq au vin et fromages.

Dégustation

Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de fruits rouges affirmé, de cassis et de cerise ponctué de senteurs de sous-bois. Bouche soyeuse et ronde aux tanins enrobés.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans

