Carole, 2025

Maison Ventenac

FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'OC

CODE SAQ
14759780

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
RENDEMENTS	70hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Cabardès est situé entre les premiers contreforts du Massif Central appelés « la Montagne Noire » à 10km de Carcassonne et les Pyrénées. Le climat varie entre l'ensoleillement méditerranéen et la pluie du Bordelais. Les vignobles sont « Le Four à Chaux, « Les Plos » et « Le Buguet ».
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire blanc
VINIFICATION	Traitement des premiers jus sous gaz inerte (azote) à 5 °C. Traitement des jus de presse en méthode oxydante. Clarification à froid. Fermentation à 18 °C dans des cuves en acier inox de 300 hl. Fermentation malolactique à 25%.
ÉLEVAGE	2 mois sur lies fines en cuve inox.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est en 1973 qu'Alain Maurel reprend le domaine de son père. Après une étude approfondie du terroir et de multiplies visites des grands vignobles, il décide de ne miser que sur la qualité. D'ailleurs, la qualité et le respect de la terre sont les deux priorités dans tout le processus de production des vins du domaine.Logée au cœur du Cabardès, dominant la Cité de Carcassonne, exposée plein Sud et face aux Pyrénées, la Maison Ventenac couvre 130ha de vignes exploitées.« Notre philosophie a toujours été de désacraliser le vin. Nous sommes loin de l'aristocratie viticole, du luxe surfait qui sonne pour nous comme une injure au concept même de notre métier. Nous luttons pour que le plaisir simple de boire un canon reste accessible à tous, sans chichi ou surenchère.C'est pourquoi nous aimons nous exprimer avec des cuvées mono cépages. Elles réunissent l'expression aromatique d'un cépage sur un terroir, une identité forte car monolithique, et donc une certaine évidence à la dégustation. Ces vins laissent une trace. Ce sont des marqueurs de goûts. Un vin monolithique n'est pas pour nous une insulte. C'est au contraire un vin droit, direct, authentique, et finalement simple. Ces qualificatifs nous plaisent. »