



Le Paria, 2020

Maison Ventenac
FRANCE, LANGUEDOC, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Grenache noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,3 g/l
SUPERFICIE	130 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent au cœur de l'appellation Cabardès, entre les premiers contreforts du Massif Central appelés « la Montagne Noire » à 10 km de Carcassonne et les Pyrénées, à 250 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argiles profondes
VINIFICATION	Vendanges et tri mécaniques des raisins. Second tri manuel des raisins. Fermentation sans sulfite. Inoculation du milieu avec une levure non saccaromyces pour ne pas laisser développer les Brettanomyces. Quatre pigeages pendant les premiers jours de cuvaison en cuves de béton. Puis remontages quotidiens jusqu'à obtention d'un densité égale à 1020. Macération post-fermentaire pendant 10 jours à des températures élevées (38°C) sous marc. Fermentation malolactique en cuves béton. Soutirage.
ÉLEVAGE	3 mois en cuve de béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge profond. Au nez, des arômes de roses en fleur, de violette et de fruits rouges. En bouche, le vin délivre un beau jus et s'exprime sur des saveurs de fruits frais intenses. C'est un vin dans l'air du temps, gouléant tout en ayant du fond et en étant précis.
CONSOMMATION	Parfait avec diverses charcuteries, un pain de viande en croûte, une tourtière aux pois chiches et aux champignons. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14029162

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
17.85 \$





PRIX ET MENTIONS



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 1/2
ÉTOILES



"UN GRENACHE
TOUT CE QU'IL Y A
DE PLUS SOUPLE,
FRAIS ET LÉGER,
DONT LES NOTES
DE GADELLE ET DE
FINES HERBES
METTENT
D'EMBLÉE EN
APPÉTIT." NADIA
FOURNIER,
L'ACTUALITÉ, LE 14
OCTOBRE 2021

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 multiples 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. »