



Marie, 2023

Maison Ventenac
FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'OC

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Colombard, 20% Chenin blanc
SUPERFICIE	130 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont plantées en coteaux à 200 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo calcaire
VINIFICATION	Pas de fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

CODE SAQ
14759712

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



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. »