



Pierre, 2023

Maison Ventenac
FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'OC

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Cabernet-sauvignon, 20% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	45hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,2g/L
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Fortes pentes, orientation Sud-Ouest pour le cabernet sauvignon et Est/Ouest pour le cabernet franc.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argileux, quelques calcaires
VINIFICATION	Taille guyot, vigne en conversion bio, enherbement des sols avec de la feverolle. Vendanges mécaniques, table de tri embarquée. Vinification sans sulfites afin de garder les levures indigènes pour la fermentation. Pas de levurage.
ÉLEVAGE	3 mois en cuves ciment.

CODE SAQ
14863608

TYPE
Vin rouge

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. »