Aure Rosé- Maison Ventenac
IGP Oc 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Cinsault, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah	10°	12%

On a de l'Aure dans les mains.

Clairs

Acidité
Onctuosité
Intensité

Frais | Gourmand | Vif

Service

L'accord parfait
Tapas & apéro !

Le contre-pied facile
Des grillades méditerranéennes

Apogée	Garde
2026	2028

Dégustation

Oeil
Rose clair aux reflets argentés.

Nez
Fleurs blanches et petits fruits rouges croquants.

Bouche
Vive et épicée, avec une finale sur le cassis et une belle persistance.

Maison Ventenac

La Maison Ventenac, implantée au cœur du Cabardès, surplombe la Cité de Carcassonne et fait face aux Pyrénées. Elle exploite 130 hectares de vignes avec une philosophie claire : désacraliser le vin et le rendre accessible à tous, loin des codes du luxe et de l'aristocratie viticole. Son choix des monocépages traduit cette volonté de simplicité et d'authenticité, chaque vin exprimant fidèlement son terroir avec une identité forte et une lecture évidente à la dégustation. Pour les amateurs de vins plus complexes, la Maison Ventenac propose également des cuvées en AOP Cabardès, où les assemblages offrent une palette aromatique plus large et plus travaillée. Entre vins directs et identitaires ou plus élaborés et nuancés, elle propose une approche sans compromis, mais toujours ancrée dans le plaisir du partage.

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
IGP Oc

Aure Rosé- Maison Ventenac

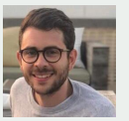
IGP Oc 2024

Les alibis d'ouverture

- Le rosé de l’été
- En terrasse, pour se désaltérer
- Les copains débarquent.

L'avis de l'expert Vineaste

Ce rosé reflète parfaitement le style Maison Ventenac : de la fraîcheur, du fruit et du caractère. Grâce à son assemblage original mêlant Cinsault, Cabernet Sauvignon, Grenache et Syrah, il allie la délicatesse florale du sud à une structure subtilement épicée. Situé en Pays d’Oc, entre mer et montagne, le domaine profite d’un climat parfait pour produire des rosés frais et équilibrés. Ce vin se démarque par son dynamisme et sa finale gourmande, idéale pour prolonger l’apéritif ou accompagner des plats estivaux.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !