Champs de l'Orme Colombard- Maison Ventenac
IGP Oc

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Colombard	10°	13,5%

Sélection parcellaire de Colombard.

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Frais | Minéral

Service

L'accord parfait
Ceviche de dorade

Le contre-pied facile
Fromage de chèvre frais.

Apogée	Garde
2025	2027

Dégustation

Oeil
Or pâle aux reflets argentés.

Nez
Arômes d'ananas, de pamplemousse et une touche de miel.

Bouche
Fraîche et dynamique, avec un joli fruit et une finale longue et minérale.

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.

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
IGP Oc

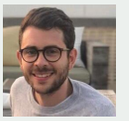
Champs de l'Orme Colombard- Maison Ventenac

IGP Oc

Les alibis d'ouverture

- Un Languedoc sur craie, ça change tout !
- Notes de brioche ?
- Apéro ?

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

Mots clés

Partagez-le en ligne !

En Parallèle- Maison Arnaud Combier
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Cinsault	12°	12,5%

Le cépage qu'il faut absolument découvrir.

Délicats

- Acidité
- Amertume
- Onctuosité
- Intensité

Gourmand | Sur la finesse | Tannins soyeux

Service

L'accord parfait
Jambon fumé au foin, carottes et sauce au persil.

Le contre-pied facile
Sans rien, juste bien accompagné.e !

Apogée	Garde
2024	2026

Dégustation

Oeil
Clair à la teinte rubis, presque translucide, avec des reflets légèrement rosés

Nez
Frais et expressif, offrant des arômes délicats de fruits rouges croquants comme la framboise, la groseille

Bouche
Vif et très rafraîchissant. Les saveurs de fruits rouges se confirment, avec une belle acidité qui apporte une sensation de fraîcheur immédiate. Les tanins sont fins et soyeux, presque inexistant !

Maison Arnaud Combier

Issu d'une lignée de vignerons, Arnaud Combier se consacre depuis plus de deux décennies à la création de cuvées nature en Bourgogne. Fort de son expérience dans son propre domaine et après de nombreuses collaborations, il s'oriente désormais vers une activité de négociant, vinificateur et éleveur. En tant que négociant, il sélectionne les raisins ou les vins pour les assembler, les vinifier et les élever. Il accompagne le vigneron dans son travail à la vigne et prend en charge tout ce qui reste à faire après les vendanges. Sa vision du négoce est un engagement sincère envers les hommes et les terroirs, respectant ceux qui cultivent

le raisin, ceux qui façonnent le vin, et ceux qui le dégustent.

Région
Languedoc

Appellation
Vin de France

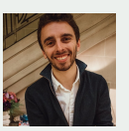
En Parallèle- Maison Arnaud Combier

Vin de France

Les alibis d'ouverture

- Le savoir faire se déguste avec sagesse.
- Mon nom c'est Arnaud.
- On est invité chez Arnaud.

L'avis de l'expert Vineaste



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Syrah Nature- Château de Gragnos
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE	100% Syrah	14°	13,5%

Un vin à l'image de Vineaste.

Bon-Vivant

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Épicé | Souple | Fruité

Service

L'accord parfait
Tarte aux légumes

Le contre-pied facile
Un bon burger 100% boeuf.

Apogée 2025
Garde 2027

Dégustation

Oeil
Reflets profonds de rubis.

Nez
Superbe nez rond composé de fruits de l'été (griottes, framboises et prunes), avec une touche d'épices et de notes de chocolat et café.

Bouche
Beaucoup de gourmandise, peu de structure. C'est vif et explosif en bouche. Certainement le vin de vos futurs apéros !

Château de Gragnos

Le Château de Gragnos, situé dans la magnifique région de Saint-Chinian, a été fondé il y a 300 ans en 1710 ! Vous serez surpris d'apprendre qu'en 2021, les Limauge (famille belge) a repris la propriété pour y créer des vins qui feront chanter vos papilles ! Le Château de Gragnos est plus qu'un simple vignoble, c'est un château unique qui a connu une histoire viticole riche au cœur du vignoble occitan. Cette famille passionnée a décidé de réinventer la propriété en créant des vins qui reflètent leur passion et leurs émotions. Les vins du Château sont le fruit d'un projet familial qui met en avant leur amour pour la nature, le patrimoine et l'histoire des lieux. Alors viens découvrir les délicieux vins de cette propriété en constante évolution !

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
Vin de France

Syrah Nature- Château de Gragnos Vin de France

Les alibis d'ouverture

- On part en exploration.
- Je suis hédoniste.
- La famille Limauge, je les aime.

L'avis de l'expert Vineaste

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !