La Preuve- Maison Ventenac
Vin de France 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Grenache	16°	123%

La Grenache sur ses qualités.

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Léger | Fruité | Rond

Service

L'accord parfait
Planche de charcuterie

Le contre-pied facile
Grillades légères

Apogée	Garde
2026	2028

Dégustation

Oeil
Rouge grenadine, brillante et limpide. Une teinte éclatante qui annonce fraîcheur et gourmandise.

Nez
Nez délicat et expressif de petits fruits rouges, dominé par la groseille et la framboise fraîche. L'aromatique est nette, précise et aérienne.

Bouche
Attaque fraîche et goûteuse. Le vin est juteux, porté par un fruit intense et croquant. La matière reste légère, fluide et élégante, avec une belle précision aromatique. Finale vive, gourmande et pleine d'énergie.

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
Vin de France

La Preuve- Maison Ventenac

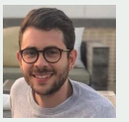
Vin de France 2024

Les alibis d'ouverture

- Fan de Grenache.
- Du jus, mais mieux.
- On fête avec les copains !

L'avis de l'expert Vineaste

Un Grenache à contre-courant des excès : ici pas de lourdeur ni de surmaturité, mais de la fraîcheur, de la finesse et du jus. Un vin sincère, moderne et convivial, parfait pour le plaisir immédiat.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !