Le Cammas- Maison Ventenac
IGP Oc 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Cabernet Franc & Syrah	16°	13%

Sélection parcellaire de Syrah & Cabernet Franc !

Bon-Vivant

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Épicé | Puissant | Sur la fraîcheur

Service

L'accord parfait
Carré d'agneau aux herbes

Le contre-pied facile
Ratatouille provençale

Apogée	Garde
2025	2027

Dégustation

Oeil
Rouge profond, reflets grenat.

Nez
Fruits rouges intenses relevés par des senteurs épicées.

Bouche
Équilibrée et structurée, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.

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

Le Cammas- Maison Ventenac

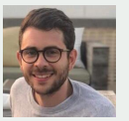
IGP Oc 2024

Les alibis d'ouverture

- Assemblage méditerranéen & océanique
- Tu préfères la Syrah ou le Cabernet ?
- Papa & Maman viennent manger.

L'avis de l'expert Vineaste

Ce vin, fidèle à son terroir, illustre parfaitement la singularité du Cabardès, seule appellation du Languedoc où cépages atlantiques et méditerranéens cohabitent. L'assemblage Cabernet Franc – Syrah allie la finesse et la fraîcheur du premier à la puissance épicée du second. L'élevage partiel en barriques affine la structure sans masquer le fruit, offrant un vin à la fois expressif et digeste. Maison Ventenac signe ici un rouge au profil droit et équilibré, parfait pour ceux qui recherchent des vins de caractère tout en élégance.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !