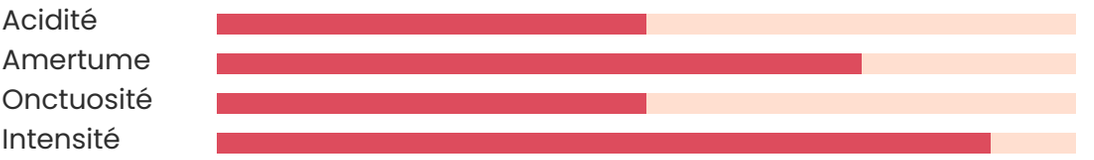
Pech Saint-Jean Cabernets- Maison Ventenac
IGP Oc 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	30% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 10% Syrah	16°	13%

Sélection parcellaire de Cabernet Sauvignon !

Costauds



Puissant | Élégant | Fruité

Service

L'accord parfait
Entrecôte sauce poivre

Le contre-pied facile
Légumes rôtis aux herbes

Apogée 2026
Garde 2028

Dégustation

Oeil
Rouge cerise aux reflets violets.

Nez
Bourgeon de cassis suivi de notes de poivron mûr.

Bouche
Ronde et ample, avec des petites notes grillées apportant du croquant, avant une finale fraîche et épicée.

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

Pech Saint-Jean Cabernets- Maison Ventenac

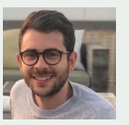
IGP Oc 2024

Les alibis d'ouverture

- J’aime la puissance.
- Viandards ce soir !
- Ok, on dégaine fort ce soir.

L'avis de l'expert Vineaste

Ce Cabernet Sauvignon bio exprime à merveille la fraîcheur du Cabardès, où le climat tempéré permet d’obtenir une maturité parfaite tout en conservant une belle acidité. Contrairement aux cabernets méditerranéens souvent puissants et boisés, celui-ci joue sur l’élégance et la buvabilité, avec une bouche structurée mais sans lourdeur. La vinification en cuve béton préserve la pureté du fruit et souligne les notes épicées caractéristiques du cépage. Un vin vibrant et accessible, parfait pour redécouvrir le Cabernet Sauvignon sous un jour plus frais et digeste.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !