Villeraze Chardonnay- Maison Ventenac
IGP Oc 2024

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

Sélection parcellaire de Chardo !

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Gras | Minéral

Service

L'accord parfait
Risotto aux fruits de mer

Le contre-pied facile
Comté affiné

Apogée 2025
Garde 2027

Dégustation

Oeil
Or aux reflets argentés.

Nez
Fleurs blanches, citron confit, avec de subtiles notes beurrées et toastées.

Bouche
Ample et fraîche, droite et minérale, avec une finale longue et gourmande.

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

Villeraze Chardonnay- Maison Ventenac

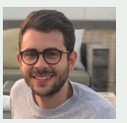
IGP Oc 2024

Les alibis d'ouverture

- Mon nouveau partener in crime.
- On passe à table ?
- Doubles influences

L'avis de l'expert Vineaste

Située entre influences atlantiques et méditerranéennes, la Maison Ventenac propose ici un Chardonnay du Sud tout en finesse. L'élevage sur lies fines et la fermentation malolactique partielle apportent du gras et de la complexité sans alourdir le vin. Ce blanc conjugue la gourmandise d'un chardonnay légèrement beurré à une tension minérale rafraîchissante, un équilibre rare en Pays d'Oc. Un vin qui séduira autant les amateurs de Bourgogne que ceux en quête de chardonnays solaires et précis. Parfait pour un repas élégant et raffiné.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !