La Réserve de Jeanne - Château Ventenac

Agriculture raisonnée

AOC Cabardès

Domaine noté 2 étoiles dans le Guide Bettane et Desseauve 2016

☙ L'histoire du domaine

Nous sommes à 10 km au Nord-Ouest de Carcassonne, où un certain Alain Maurel a posé ses valises en 1973 sur la commune de Ventenac-Cabardès. Dès son installation, celui-ci s'est attaché à bien comprendre son terroir avec les particularités de cette partie «fraiche» du Languedoc. Composé de sols argilo-calcaires et de nombreux cailloux blancs, il borde les premiers contreforts de la montagne noire cévenole à 10 km de Carcassonne. « Vent d'Est, vent d'Ouest » (c'est la devise de l'appellation), le climat allie les influences méditerranéennes et atlantiques. Appellation peu connue, c'est la seule appellation (AOC depuis 1999) du Languedoc autorisée à assembler cépages atlantiques (merlot, cabernet sauvignon) et cépages méditerranéens (syrah, grenache). Les enfants d'Alain Maurel sont maintenant aux commandes et la vie continue, toujours dans l'effort de faire connaître ce petit coin de paradis ! On y contribue aussi...

☙ Notes de dégustation

Elevage :
10% de l'assemblage : 12 mois en barriques Américaines de 225l
90% de l'assemblage : 12 mois en cuves ciment avec micro oxygénation
Un vin « droit dans ses bottes », belle expression de la fraîcheur du terroir qui se caractérise par des arômes de fruits rouges intenses relevés par des senteurs épicées dans une matière tout en équilibre enveloppée de tanins très fins.

Cépages

- Cabernet Franc (30%),
- Merlot (30%),
- Syrah (35%),
- Grenache (5%)

Ce vin se déguste

- **15/16°C, ouvrir 30 minutes avant**
- Temps de garde : 5 ans

Ce vin convient avec

Plats

- Pâtes et pizza
- Viande blanche et rouge
- Grillade
- Plat en sauce

© lacave.facecile.com