# La Cuvée de Marie - Château Ventenac

# Agriculture raisonnée

## IGP Pays d'Oc

### 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

Nous avons voulu élaborer un vin différent des « standards » Languedociens, en proposant un vin droit, vif, frais et fruité.
L'usage de cépages inhabituels, leur implantation sur des parcelles sélectionnées et nos techniques de culture et de vinification ont permis de réaliser ces objectifs en proposant un vin explosif aux arômes primaires de pamplemousse et de citron, et présentant une structure droite, équilibrée et complexe sur la finale.

*Cépages*

- 70% Chenin
- 30% Colombard

*Ce vin convient avec*

**Apéro - Plats - Fromage**

- Entrées de poisson
- Apéritifs dinatoires
- Viande blanche
- Fromages de chèvre

*Ce vin se déguste*

- A servir entre **10/12°C, 2 h au frigo**

© lacave-facecile.com