

La cuvée d'Aure - Domaine Ventenac

En cours de conversion vers le bio

IGP Pays D'Oc

🍷 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 «fraîche» 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 !

🍷 Notes de dégustation

Aure est la petite nièce de Stéphanie. Une fillette très douce, au visage angélique et surtout très gourmande... Elle a un esprit d'artiste qui vagabonde souvent ailleurs, et notamment au conservatoire de musique où elle y pratique le violon, son instrument de prédilection.

Ce rosé ne pouvait donc qu'être que le sien avec sa rondeur, sa fraîcheur, son fruité enlevé et aérien ainsi que son intense gourmandise.

Cépages

- 70% cabernet sauvignon
- 20% grenache
- 10% syrah

Ce vin convient avec

Apéro - Plats

- C'est le vin pour la bistronomie, les moments entre copains... !

Ce vin se déguste

- Servir à 8 - 10°C, 3 h au frigo
- Temps de garde : 2 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

