

Maison Ventenac Paul 2019

Vin de France - Languedoc - Frankrijk



domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijng gebied op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneeën schermen de Zuidenwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

druivensoorten

cabernet franc: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij

omschrijving

Robijnrood. Aroma van rood fruit (cassis) met toetsen van groene kruiden (munt). Elegante wijn met een strakke frisheid, geconcentreerd maar toch vlot. Zeer evenwichtig en een goed bewaarpotentieel.

wijngaard

Afkomstig van de hoogst gelegen en meest kalkhoudende wijngaarden in de Cabardès. Ondanks de hoge plantdichtheid van meer dan 6000 stokken per hectare ligt het rendement zeer laag, gemiddeld 30 hl/ha.

kelder

De gisting gebeurt zonder toevoeging van sulfiet. Er wordt een niet-saccharomyces gist toegevoegd om de ontwikkeling van wilde gisten te remmen. Na de gisting in inox en een periode van 10 dagen bij 38°, verhuist de wijn voor de helft naar kruiken in klei van 150 liter, en voor de andere helft in houten foeders. Na 8 maanden wordt de wijn terug geassembleerd. Slechts licht gefilterd voor botteling.