

LIMOUX BLANC TERROIR HAUTE VALLÉE

*Début d'une aventure dans la Haute Vallée avec ce 100% chardonnay.
Expression d'un travail méticuleux pour y révéler un grand terroir.*

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Limoux
- Parcelles : la Garrigole, la Ferronne
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : 100% Chardonnay
- Millésime : 2020
- Couleur : Blanc
- Production : Bio
- Elevage en barrique : 12 mois
- Alcool : 13,5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Le nez exhale des arômes à la fois puissants et délicats de brioche chaude, de noisette fraîche, de zeste d'orange et de cédrat confit.

La bouche est suave en attaque et rebondit ensuite avec tonus. La finale s'installe sur de la subtilité et des notes de menthol et de vanille.

Conseils de dégustation

Servir à 13°C dans un verre à vin avec des coquilles Saint-Jacques snackées.

