



WWW.ALTUGNAC.COM

" Aux Bons Hommes "

AOP LIMOUX

TERROIR

La Haute Vallée de l'Aude se trouve en Pays Cathare. Le nom de la cuvée est une référence historique aux Cathares, qui s'appelaient entre eux les Bons Hommes ou les Parfaits. Les vignes sont situées sur des coteaux exposés plein sud face aux Pyrénées. Les sols argilo-calcaires, pauvres en matière organique mais riche en minéraux conservent l'humidité en période sèche et les cailloux favorisent le drainage. Cela permet d'obtenir des vins aromatiques à la structure souple et élégante. Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes de températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGES : Merlot 70% , Cabernet-Franc 20%, Syrah 10%.

VINIFICATION

Les raisins sont triés puis mis en cuve par gravité. Après quelques jours de latence au frais, les jus démarrent leur fermentation. Des pigeages quotidiens doux favorisent la libération des arômes. Lors de la fermentation, les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 28°C. La cuvaison dure une dizaine de jour, en fonction de la dégustation. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés puis réunis après décantation. Les 3 cépages sont vinifiés indépendamment, puis ils sont assemblés après avoir effectués leur fermentation malolactique. L'élevage a lieu en cuve et en fûts (30%) jusqu'au mois de mars/avril. De la cueillette jusqu'à la mise en bouteilles, nous limitons au maximum les intrants, tel que le SO₂.

DEGUSTATION

Le Merlot, majoritaire, livre une robe de prune et un nez qui tire vers le poivron rôti, le cassis puis le bâton de réglisse. On retrouve une texture pleine, riche de la fougue des fruits noirs. Un vin aussi racinaire qu'identitaire.

ACCORDS

Sauté d'agneau au thym, magret de canards aux fruits rouges, lasagnes aux légumes rôtis, soupe catalane, côte de boeuf fin gras du Mezenc.

