



WWW.ALTUGNAC.COM

" Les Élégantes "

IGP Pays d'Oc

TERROIR

Les élégantes, ce sont les Demoiselles qui séjournèrent autrefois au Château, non sans apprécier les vins produits sur place. Au cœur de la Haute Vallée de l'Aude, nos vignes sont situées sur des sols argilo-calcaire à 420 mètres d'altitude. Les Grenaches sont isolés dans des Landes sauvages et ont été plantés dans les années 70. Les Syrah sont situées sur des secteurs plus frais, en bas de coteaux. Nous sommes dans une zone de confluence entre les climats Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes de températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGES : Grenache, Syrah

VINIFICATION

Les raisins sont pressés séparément par pressurage direct sans macération. Les fermentations se déroulent à basse température en cuve inox. Les moûts sont ensuite assemblés après débouillage à froid. Une partie des moûts vinifiés est élevée en fûts (20%) de 3 vins pendant 6 mois, ce qui nous permet d'optimiser les échanges entre le vin et les lies.

DEGUSTATION

C'est un vin délicat élégant et raffiné aux arômes subtils et discrets. Sa robe transparente comme de l'eau de roche livre des fleurs d'eau (lys, nénuphars) qui embaument le calice. Son fond est gras comme un rouge tout en laissant la salinité du terroir titiller les papilles.

ACCORDS

Rosé de fourchette, il s'apprécie avec des viandes grillées et des poissons, des légumes rôtis aux herbes de Provence, une plancha ou encore des sushis. Il ne craint pas la garde et pourra s'apprécier 5 ans.

