



[WWW.ALTUGNAC.COM](http://WWW.ALTUGNAC.COM)

# " Terres Amoureuses "

## AOP LIMOUX

### TERROIR

On dit d'une terre qu'elle est amoureuse lorsqu'elle est riche en argile et qu'elle colle aux bottes du vigneron après la pluie. Au coeur de la Haute Vallée de l'Aude, nos vignes de Chardonnay et de Mauzac sont orientées Sud et ont été plantées entre 1972 et 2000, face aux Pyrénées.

Le sous-sol est argilo-calcaire. Par contre, la couche superficielle est différente selon les secteurs. L'une est composée de terres noires riches en schistes et galets roulés, l'autre est plus riche en argiles et en cailloux plats calcaires. 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. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.

CEPAGES : Chardonnay 85%, Mauzac 15%

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent, les jus sont rafraîchis et décantent en cuve inox. Après débourbage, le moût est descendu en barriques par gravité. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en fûts de chêne (dont 10% de fûts neufs) ou en cuve tronc conique en chêne.

L'élevage sur lies fines se prolonge jusqu'au mois de juin qui suit la récolte. De la cueillette jusqu'à la mise en bouteilles, nous limitons au maximum les intrants, tel que le SO<sub>2</sub>.

### DEGUSTATION

Cette alliance de Chardonnay et Mauzac offre une aromatique tressée de fleurs jaune comme celui d'un chèvrefeuille et de zeste de citron. Sa matière massive portée par un extrait sec libère le « grain Limoux ». La bouche est ample et harmonieuse avec une finale fraîche et élégante.

Il vous donnera du plaisir maintenant et pour longtemps.

### ACCORDS

Aves des sashimis, des anchois de Collioure, une sardinade ou des flans à l'aubergine, des crépinettes de truite de l'Aude, un cabécou du Limousin (fromage de chèvre)...