ALTUGNAC

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

Côté Pierre Lys

100% Pinot Noir, IGP Pays d'Oc

TERROIR

Au coeur de la Haute Vallée de l'Aude, orientés Sud, à 500 mètres d'altitude, ces 4,50 hectares de Pinot Noir profitent de l'air frais, en provenance des Pyrénées, qui arrive jusqu'à nous dans la Vallée, par le défilé de Pierre Lys. Ce coteau est bien ventilé. Le sol est pauvre en matière organique mais riche en minéraux : schistes, galets, pierres calcaires, fossiles lacustres. Les marnes conservent l'humidité en période sèche et les cailloux favorisent le drainage. Cette cuvée livre un Pinot Noir élégant et aromatique au style unique dans le Languedoc, témoin de la complicité qui existe entre ce cépage et sa terre d'adoption. Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 4 à 5 jours. Des pigeages doux quotidiens favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours selon la dégustation. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés et entonnés dans des fûts de chêne français (20% de fûts neufs). La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques jusqu'au mois de juin qui suit les vendanges. De la cueillette jusqu'à la mise en bouteilles, nous limitons au maximum les intrants, tel que le SO2.

DEGUSTATION / ACCORDS

Un vin rouge à la robe légère, construit autour de la finesse acidulée d'une griotte sauvage et de la délicatesse d'une framboise du jardin. Son tanin souple et charmeur vous fera saliver de plaisir.
Avec du pâté en croûte, à table avec des gnocchis maison à la sauce bolognaise ou des viandes fines.

WWW.ALTUGNAC.COM