ALTUGNAC

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

AOP Crémant de Limoux Brut

Chardonnay 60 %, Chenin 30%, 5 % Mauzac and 5 % Pinot Noir

TERROIR

Limoux est le berceau historique des vins effervescents (1544). Nous élaborons cette cuvée en collaboration avec un vigneron voisin, spécialiste des vins effervescents en appellation Limoux. Située le long de la Vallée de l'Aude, en une succession de coteaux verdoyants, c'est une zone de confluence méditerranéenne et océanique, bénéficiant à la fois d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main. Les jus de coeur de cuvée sont sélectionnés lors du pressurage, puis un débourbage statique à froid est réalisé. La fermentation se déroule à température maitrisée. L'élevage se prolonge 12 mois sur lattes avant dégorgement.

DEGUSTATION / ACCORDS

L'or clair et lumineux des bulles fait crépiter les arômes d'agrumes sur la peau (pamplemousse, citron vert). Le jus est plein. Son harmonie s'axe sur la pétillance de son jus fruité que prolonge des amers nobles.

Il accompagnera parfaitement des tapas et verrines au cours de l'apéritif ou encore un plateau de fruits de mer, il s'associe également avec des plats comme une quiche au roquefort. Il est incontournable avec des desserts comme les bougnettes catalanes, des crêpes, une brioche au beurre...