ALTUGNAC

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

Grands Penchants

100% Chardonnay, IGP Pays d'Oc

TERROIR

Cette cuvée porte le nom, autrefois usuel, d'une parcelle en forte pente, à l'image de la typologie de nos reliefs. Nos Chardonnay, plantés entre 1972 et 2000, sont situés au coeur de la Haute Vallée de l'Aude, à 400 mètres d'altitude et orientés Sud/Sud-est, face aux Pyrénées.

Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle est composée de terres noires riches en schistes et en graves. 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.

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débourbage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves inox, en cuves bois et en fûts. L'élevage se prolonge sur lies fines jusqu'au printemps. De la cueillette jusqu'à la mise en bouteilles, nous limitons au maximum les intrants, tel que le SO2.

DEGUSTATION / ACCORDS

Porté par un jus doré et gras qui couvre le verre, les parfums de pollen et de mirabelle embaument le calice. Sa trame épaisse riche en saveur de fruits jaunes (pêche et mirabelle) est un cadeau pour la bouche.

Il se laisse apprécier seul à l'apéritif ou avec un risotto aux légumes croquants, un crumble aux épinards et aux noisettes, un tajine au poulet et au citron...

WWW.ALTUGNAC.COM