

LA BUTINIÈRE

AOC Limoux Rouge



Anne de Joyeuse



AOC Limoux Rouge

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



LA BUTINIÈRE

AOC Limoux Rouge



La reine des Appellations d'Origine Contrôlées Limoux Rouge ! **The Queen of Limoux appellation red wines !**

Des Vignes exemplaires Exemplary Vineyards

L'harmonie naturelle de nos terroirs se reflète dans l'élégance et l'audace de l'assemblage de l'AOC Limoux Rouge « La Butinière ».

A l'ouest, l'influence Océanique et ses terroirs argilo-calcaires nous amènent l'élégance des Merlots et des Cabernets. Au nord, la dominante Méditerranéenne et ses sols argilo limoneux nous donnent le fruit, la puissance et la richesse des Syrahs et des Malbecs. Au sud, l'influence Pyrénéenne sur la Haute Vallée et sa belle fraîcheur accueille tous les cépages pour les parfaire en finesse.

Ces conditions géo climatiques remarquables, le travail de la vigne, une taille soignée, les « vendanges en vert » (selon les années), de petits rendements, sont les bases indispensables qui nous permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour produire ce vin d'exception.

The natural harmony of our terroirs is reflected in the elegance and audacity of the AOC Limoux Red blend « La Butinière ».

To the West, under the influence of the ocean, the clay limestone soils bring an elegance to the Merlots and Cabernets. To the north, under the more Mediterranean influence, the finer clay soils provide the Syrahs and Malbecs with the fruit character, richness and power. The influence of the Pyrenees to the south in the Upper Aude Valley brings a freshness to all the varieties and completes the wines with a touch of finesse.

These unique conditions, combined with the vineyard cultivation, strict pruning, green harvesting (according to the vintage), low yields, enable us to obtain the best grapes to produce this exceptional wine.

Une vinification haut de gamme A « top of the range » vinification

Tous nos raisins sont vendangés à la main, puis transportés dans des compartiments, triés sur tapis et égrappés. Vinification par cépage à température contrôlée de 29 à 30°C. Macération pré fermentaire à froid pour les Syrahs et Malbecs, macérations longues de 30 jours pour les Cabernets et les Merlots. Remontages à l'air fréquents. Assemblage final

Un élevage en fût de chêne Français pendant 9 à 10 mois sera nécessaire pour apporter à ce vin d'exception toute sa richesse et sa complexité.

All our grapes are harvested by hand, then transported in small containers, passed through the sorting table and de-stemmed. Temperature controlled vinification by variety between 29 and 30°C. Cold maceration before fermentation for the Syrahs and Malbecs, a long maceration of 30 days for the Cabernets and Merlots with frequent pump-overs then final blending.

Matured in French oak for 9 to 10 months to give this exceptional wine all the necessary richness and complexity.

Pour se laisser séduire Let yourself be tempted

A déguster entre 14 et 16°C. Il s'exprimera pleinement « carafé » une heure avant le service.

L'AOC Limoux Rouge "La Butinière" a une robe pourpre aux reflets grenat, des arômes de framboise, de violette, de cerise noire. En bouche, les saveurs veloutées de fruits rouges, de pruneaux et d'épices tapissent le palais sans agressivité.

A "butiner" sur de la charcuterie du Pays de Sault, une côte à l'os de Charolais grillée aux sarments de vigne, un civet de sanglier, un Cassoulet de Castelnaudary, un poulet Tandoori, un Pont L'Evêque, un Saint Marcellin, un Brie aux truffes fraîches, et pourquoi pas une tarte aux fraises des bois ?

Best drunk between 14 and 16°C. It will be at its most expressive if decanted one hour before serving.

AOC Limoux Rouge "La Butinière" has a purple colour with hints of garnet, aromas of raspberry, violets and black cherry. In the mouth the silky flavours of the red fruits, plums and spice carpet the palate with no trace of harshness.

Ideal with charcuterie from the Pays de Sault, grilled steak cooked on vine cuttings, wild boar, Cassoulet from Castelnaudary, Tandoori chicken, a Pont L'Evêque, a Saint Marcellin, a Brie with fresh truffles, or why not a wild strawberry tart ?

La Butinière : la nature lui donne des ailes ! La Butinière : nature gives it its wings !

Pionnière dans la lutte environnementale, notre charte "Protect Planet" favorise le retour des abeilles dans notre vignoble, témoin de la qualité des pratiques agricoles et de leurs influences sur le milieu naturel.

Cet écosystème restauré constitue une véritable "Butinière" qui donne au vin le goût vrai et authentique d'une nature préservée.

Our Protect the Planet Charter, a pioneer in the fight to protect the environment, encourages bees to return to the vineyards and demonstrates the quality of the vineyard practices and their influence on the natural surroundings. Restoring the ecosystem in this way constitutes a true "Butinière" (nectar gatherer) which gives the wine the authentic taste of a protected landscape.