



Very

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE



Histoire

«Very Chenin» porte à lui seul la richesse de notre terroir. Le terroir de la Haute Vallée de L'Aude permet une maturité lente du chenin et lui donne fraîcheur et finesse. Ces conditions remarquables, alliées à un travail de la vigne respectant notre charte «Protect Planet», permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin... Very Chenin.

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Cépages

Chenin

Vinification

Vinification sous levures de voile en cuve inox, sans contact avec l'oxygène, et avec des levures indigènes pour révéler toute la vivacité, la belle tension et la typicité d'un chenin frais. Cette cuvée est ensuite élevée 4 mois en cuve tronconique bois pour lui conférer un bel équilibre.

Dégustation

Robe brillante aux reflets verts, nez délicat d'amande et de pomme acidulée. Ce Chenin, issu des coteaux frais de la Haute Vallée de l'Aude, séduit par sa bouche tendue, vive et cristalline, où la fraîcheur s'équilibre avec une belle finesse aromatique. Servir frais à 10°C.

Accords mets vin

A l'apéritif ou en accompagnement de sushis, d'huîtres, de carpaccio de bar et de fromages de chèvre frais.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

