



LA BUTINIÈRE

AOP LIMOUX ROUGE



Histoire

Pionnière dans la lutte environnementale, notre charte «Protect Planet» favorise le retour des abeilles dans notre vignoble, témoins 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 du vrai et de l'authentique d'une nature retrouvée.

Vignoble

«La Butinière Rouge», c'est la sélection de nos meilleures parcelles.

A l'Ouest, l'influence océanique et ses terrasses argilo-calcaires nous amènent l'élégance des Merlot et des Cabernet. Au Nord-Est, la dominante méditerranéenne et ses sols argilolimoneux donnent le fruit, la puissance et la richesse des Syrah et des Malbec.

Au Sud, la Haute Vallée accueille tous nos cépages et leur transmet toute sa fraîcheur. Ces conditions exceptionnelles associées à un travail soigné et de petits rendements permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour l'obtention de ce vin unique.

Cépages

Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah et Malbec

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main, triés sur tapis et égrappés. Chaque cépage est vinifié séparément à température contrôlée, macération pré fermentaire à froid pour les Syrah et les Malbec et macération longue de 30 jours pour les Cabernet et les Merlot. Les vins sont alors assemblés puis élevés en fût de chêne Français pendant 9 à 10 mois.

Dégustation

«La Butinière Rouge», carafé une heure avant, se dégustera entre 14 et 16°C. Sa robe pourpre aux reflets grenat, ses arômes de framboise, de violette et de cerise noire s'exprimeront en bouche. Ils évolueront vers des notes veloutées de fruits rouges, de pruneaux et d'épices avec une finale tout en finesse avec une belle longueur.

Accords mets vin

Cet AOP Limoux rouge sublimerait un civet de sanglier, un poulet Tandoori, un Brie aux truffes fraîches, une tarte aux fraises des bois ou plus simplement en apéritif avec de la charcuterie du Pays de Sault.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

