



Very Limoux

AOP LIMOUX BLANC



Histoire

«Very Limoux» porte bien son nom: il est très Limoux ! En effet il porte à lui seul la richesse de notre terroir. A l'ouest, notre vignoble sous influence climatique océanique, planté sur des terrasses argilo-calcaires, nous amène l'élégance. Au nord-est, la dominante méditerranéenne et ses sols composés de molasses argilo-limoneuses, nous donnent le fruit et la puissance. Au sud, la Haute Vallée de L'Aude permet une maturité lente pour chacun de nos cépages, et nous 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 Limoux... Very Good ! (Very Limoux, vraiment bon).

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur les zones Océaniques Méditerranéennes et Pyrénéennes.

Cépages

Chardonnay

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main et triés sur tapis pour ne presser que les meilleurs grains. Le moût est alors mis en fut de 220 litres pour y accomplir sa fermentation. Un bâtonnage quotidien pendant les deux premiers mois permet de «nourrir» le vin et d'en extraire plus d'arômes et de complexité.

Le vin est élevé pendant 8 à 9 mois.

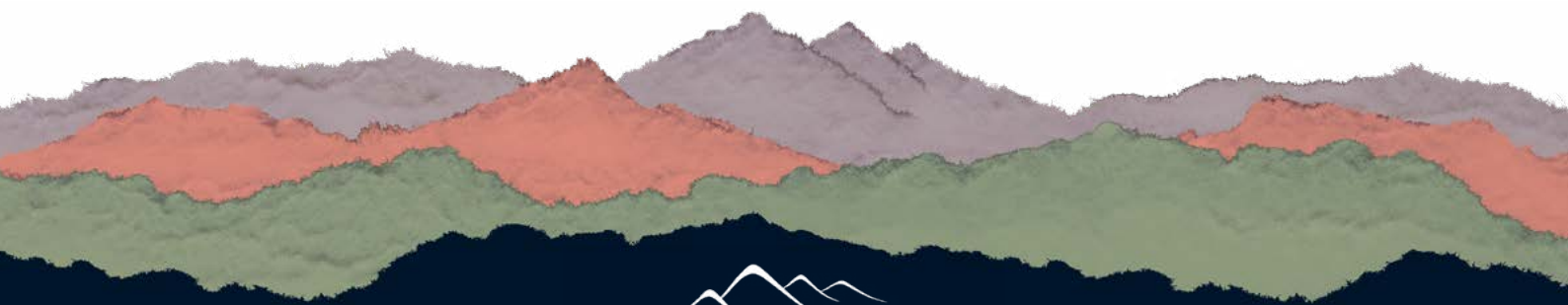
Dégustation

Il se dégustera à 12°C et s'exprimera pleinement carafé trente minutes avant.

Sa robe dorée et brillante, ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pêche blanche et des notes briochées s'expriment ensuite en bouche dans un bel équilibre et une finale tout en fraîcheur.

Accords mets vin

Impérial à l'apéritif entre amis, il accompagnera aussi avec classe et volupté une charlotte d'asperges, un sandre à la crème, une sole à l'arrête ou encore une brochette de fromages de chèvre.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

