



# Very Limoux

AOP LIMOUX ROUGE



## 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

Merlot, Syrah, Malbec et Cabernet sauvignon.

## Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main. Chaque cépage est vinifié séparément.

Macération pré-fermentaire à froid pour la Syrah et le Malbec, macération longue de 30 jours pour le Cabernet et le Merlot. Le vin est élevé en foudres tronconiques (50%) et en fûts d'un vin (50%) pendant 8 mois.

## Dégustation

Very Limoux rouge, carafé une heure avant, est à servir chambré.

Une robe rubis brillant, un nez de cerise griotte, cassis et framboise qui se révèle en bouche autour d'une belle rondeur et d'une grande finesse.

## Accords mets vin

Partenaire incontournable de vos viandes grillées, d'un Brie ou d'un Saint Marcellin. Il accompagnera aussi parfaitement un gaspacho de fruits rouges et ses petits macarons. Idéal pour des plats bistro que qu'il accompagnera jusqu'au fromage.



ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX

