



# Panorama

IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE



## Histoire

Panorama est un tour d'horizon de nos grands terroirs d'altitude et de leurs cépages. Cette gamme est l'expression de sélections parcelaires sur nos parcelles en coteaux de la Haute-Vallée de l'Aude.

Né sur les hauteurs de Roquetaillade, ce vin capture l'essence de notre vignoble d'altitude, avec l'imposante chaîne des Pyrénées en toile de fond. Un véritable Panorama !

## Vignoble

Nos parcelles, en agriculture biologique, sont situées sur des sols argilo-calcaire de notre terroir d'altitude de la Haute Vallée de l'Aude.

## Cépages

100 % Chardonnay

## Vinification

Ce Chardonnay est obtenu par une vinification la plus naturelle possible pour laisser exprimer la typicité du terroir. Il bénéficie d'un débourage à froid, d'une fermentation à température contrôlée puis d'un léger passage en barriques de 4 mois.

## Dégustation

Une attaque vive et franche, sur des notes aromatiques florales qui répondront à l'envie de boire un blanc alliant fraîcheur et finesse.

Températures de service : 9 à 11 °C

## Accords mets vin

Que ce soit en apéritif ou en accompagnement d'un poisson aux délicates saveurs iodées, ce chardonnay saura également sublimer la fin de votre repas sur des fromages de caractère tels que le caprin, le pelardon, le rocamadour, le parmesan, ou même un camembert rôti.



ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX

