



LA BUTINIÈRE

AOP LIMOUX BLANC



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 Chardonnay», c'est la sélection de nos meilleures parcelles. A l'Ouest, l'influence océanique et ses terrasses argilo-calcaires nous amène l'élégance.

Au Nord-Est, la dominante méditerranéenne et ses sols argilo-limoneux donnent le fruit, la puissance.

Au Sud, la Haute Vallée de l'Aude et son climat pyrénéen nous 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

Chardonnay

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main, triés sur tapis pour ne presser que les meilleurs grains. Le moût est alors mis en fût de chêne Français pour y accomplir sa fermentation.

Un bâtonnage quotidien permettra de «nourrir» le vin. Il sera ensuite élevé en barrique durant 8 à 9 mois.

Dégustation

«La Butinière Chardonnay», carafée trente minutes avant, se dégustera à 12°C. Sa robe jaune aux reflets d'or, ses arômes de fruits confits (abricots), de pêche blanche et de pamplemousse se dévoileront en bouche dans un bel équilibre pour évoluer vers une finale minérale, avec des notes fondues de miel légèrement vanillées et beaucoup de longueur.

Accords mets vin

Cette AOP Limoux Blanc accompagnera avec classe des coquilles Saint Jacques à l'étuvée, des gambas à la plancha, des filets de soles roulés aux cèpes, un poulet aux écrevisses ou encore une côte de veau aux morilles.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

