



CHÂTEAU DE BRASSE

AOP LIMOUX ROUGE



Histoire

Le Château de Brasse et son aqueduc, remarquable porte d'entrée de la propriété, appartiennent à la famille de Latude depuis 1719. Le savoir-faire des dix générations qui se sont succédées à la tête de ce vignoble permet aujourd'hui d'exprimer tout le potentiel des cépages merlot, syrah et cabernet-sauvignon.

Vignoble

Situé entre les communes de Limoux et d'Alet Les Bains, le château de Brasse se dresse aux contreforts des Pyrénées au bord de l'Aude.

Les plus belles parcelles, situées sur les côteaux de la propriété ont été sélectionnées pour élaborer cette cuvée en AOP Limoux.

Cépages

Merlot, Syrah et Cabernet sauvignon

Vinification

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

Dégustation

La robe, aux reflets pourpres, est soutenue et profonde. Les notes de fruits noirs sont très présentes avec un boisé très élégant. En bouche, la structure est soyeuse et complexe avec un très bel équilibre.

Accords mets vin

Cet AOP Limoux rouge s'accordera parfaitement avec un magret de canard, une belle pièce de boeuf, un dessert aux fruits rouges et au chocolat, ou encore, avec un plateau de charcuterie et de fromage d'Occitanie.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

