



VERY LIMOUX

Very Limoux Chardonnay

AOP Limoux (France)

Very Limoux porte bien son nom: il est "très Limoux"! En effet, il exprime à lui tout seul tout le potentiel du cépage Chardonnay de Limoux : son excellence, sa finesse et sa richesse. Very Limoux, Very Good !



VIGNOBLE

Composé exclusivement du cépage Chardonnay, l'AOP Very Limoux est issue de vignes de coteaux de plus de vingt ans d'âge, situées en altitude dans la Haute Vallée de l'Aude.

TERROIR

La prédominance du climat Pyrénéen (frais la nuit et chaud le jour), un terroir d'argiles rouges sur des bases de cailloutis calcaires et le travail de chaque parcelle dans le respect de notre charte "Protect Planet" sont les bases indispensables qui nous permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin d'exception. La taille soignée et les "vendanges en vert" (selon les années) contraignent la vigne à de petits rendements pour nous donner des jus plus riches et concentrés.

VINIFICATION

Tous les raisins sont vendangés à la main, puis transportés dans des comportes et triés sur tapis pour ne presser que des grains beaux et sains. Le jus est alors mis en fût de chêne français de 220 litres pour accomplir sa fermentation alcoolique et malolactique (selon le millésime). Puis un bâtonnage quotidien pendant les deux premiers mois, plus espacé ensuite, permet de "nourrir" le vin pour obtenir plus d'arômes et de complexité. Le vin est élevé ainsi sans changer de barriques pendant huit à neuf mois pour arriver au meilleur équilibre. Il est ensuite mis en bouteille par gravité et sans pompage pour préserver toutes ses qualités.

CÉPAGES

Chardonnay

DÉGUSTATION ET ACCORDS

A déguster rafraîchi à 12°C. Il s'exprimera pleinement "carafé" trente minutes avant le service. L'AOP Very Limoux Chardonnay a une robe dorée et brillante, des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), d'agrumes, de pêche blanche et des notes briochées. Impérial à l'apéritif entre amis, il accompagnera aussi avec classe et volupté une petite charlotte d'asperges, des lasagnes de poulet et leur petits légumes printaniers, un sandre à la crème, une sole à l'arête, une brochette de fromages de chèvre Audois, ou encore une amandine de figues et sa boule de vanilles. Bon appétit !

