

LE LONG CHEMIN, LIMOUX

AOP Limoux

Notre commentaire : « Un profil séducteur ! Elevé en barriques neuves, vous découvrez un premier nez brioché intense. Puis ces premiers arômes d'élevage s'estompent pour une farandole de fruits blancs et jaunes ponctuée d'un zeste de noisette fraîche. La bouche grasse, charnue et savoureuse, s'installe dans la gourmandise.»



Degré	14 %
Composition	Chardonnay 100%
Sol	Argilo-calcaire
Conduite	Guyot simple
Récolte	Manuelle
Rendement	40 hl/ha
Vinification	En barrique neuve ou de 1 ou 2 vin. 8 mois d'élevage sur lies fines
Température de service	Frais. 8-10 °C.
À table	C'est un jus de première classe qui invite à un accord raffiné : dorade à la braise en papillote de feuilles de figuier, ou une volaille fermière avec une poignée de morilles, pour que le rêve s'installe...

Nous voici au Sud-Ouest de Carcassonne, dans le « haut pays » de l'Aude, non loin du village de Saint Hilaire. Un lieu à part entre 100 et 200m d'altitude, où la pente, les bois et la pierre dessinent les paysages, les vins, les âmes...Aurélie Vic y a trouvé une campagne aux odeurs, aux saveurs, aux caractères différents : un savant mélange des sens que vous retrouvez dans ce vin. Alors partez pour une belle rencontre ! Une destination Chardonnay...

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

