



## Cuvée « Vue Sur Ciel »

Assemblage 50% Chenin - 50% Chardonnay

### Appellation

Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude

Millésime 2018 ou 2019

### Caractéristiques

Terroir Argilo-Calcaire

Rendement à l'hectare : 35 Hectolitres

Age moyen des vignes - 14 ans-

Raisins récoltés à la main en caissettes

Elevé en cuve inox pendant 8 mois sur lies fines



### Notes de dégustation

Le vin se présente sous une belle robe jaune et brillante.

Le nez, intense et complexe à la fois, s'ouvre sur des arômes délicats de pêche et de poire, laissant place peu à peu à de fines notes florales et miellées.

La bouche, ample et charnue en attaque, témoigne d'une maturité aboutie sur ces coteaux ensoleillés, tandis que la belle acidité finale nous ramène à la fraîcheur des cépages qui la composent et du terroir dont elle est issue.

A consommer dès à présent et pour les 3 à 5 années à venir.

### Accords

Apéritif, fruits de mer, poisson en sauce, fromages à pâte dure

Servir entre 8 et 10° pour une dégustation optimale

### Critiques

Guide Bettane et Desseave 2020 : **Note 16/20**

*"Tout comme son premier millésime 2016 ce vin est une véritable réussite!  
Un concentré d'arômes, une délicatesse de texture et équilibre magnifique.  
Un domaine à suivre de près! "*