



Cuvée AOC Limoux

100% Chardonnay

Appellation

AOC Limoux Blanc

Cuvée parcelaire confidentielle de 1500 bouteilles

Millésime 2019

Caractéristiques

Terroir Argilo-Calcaire

Rendement à l'hectare : 20 Hectolitres

Age de la vigne - 14 ans-

Raisins récoltés à la main en caissettes

Elevé en barriques pendant 8 mois sur lies fines



Notes de dégustation

Teinte pâle, or clair aux reflets argentés.

Le nez est intense et complexe. Une dominante de fleurs blanches (aubépine, iris) laisse émerger des arômes de fruits blancs alors que les notes briochées subtilement vanillées viennent souligner les délicats apports de la barrique.

L'attaque en bouche est ample, charnue et mûre. On retrouve l'aromatique de fruits blancs à noyaux et des nuances d'amandes fraîches puis une très belle tension accompagne la persistance du fruit.

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

Accords

Accord: Riz de veau sauce morilles

Servir à 12°-13°C pour une dégustation optimale.

Critiques

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

La Revue du Vin de France 2019 - Les meilleurs vins 2018 jugés à l'aveugle : **Note 15/20**

"Un style fin et léger avec de beaux amers en finales. Une belle réussite pour cette jeune néo-vigneronne"