



Les parcelles

IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE



Histoire

«Les Parcelles» est un tour d'horizon de nos grands terroirs autour de Limoux et de leurs cépages. Cette cuvée est l'expression de sélections parcelleires sur les coteaux de la Haute-Vallée de l'Aude.

Né sur les hauteurs de Roquetaillade, ce vin capture l'essence de notre vignoble d'altitude, avec l'imposante chaîne des Pyrénées en toile de fond.

Vignoble

Nos parcelles, en agriculture biologique, sont situées sur des sols argilo-calcaire de notre terroir d'altitude de la Haute Vallée de l'Aude (350m d'altitude).

Cépages

100 % Chardonnay

Vinification

Vendanges de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Macération pelliculaire à froid dans le pressoir pendant 12h pour faire ressortir des arômes de fruits à chair blanche. Ce chardonnay bénéficie ensuite d'un débouillage à froid, d'une fermentation à température contrôlée puis d'un léger passage en barriques de 4 mois.

Dégustation

Une attaque vive et franche, sur des notes aromatiques florales qui répondront à l'envie de boire un blanc alliant fraîcheur et finesse.

Températures de service : 9 à 11 °C

Accords mets vin

Que ce soit en apéritif ou en accompagnement d'un poisson aux délicates saveurs iodées, ce chardonnay saura également sublimer la fin de votre repas sur des fromages de caractère tels que le rocamadour, le parmesan, ou même un camembert rôti.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

