



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 parcellaires 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 (300m d'altitude).

Cépages

Pinot noir

Vinification

Vinification en cuves ouvertes avec pigeages réguliers lors de la fermentation pour favoriser la macération et limiter l'oxydation. Il bénéficiera par la suite d'un léger passage en demi-muids de 600L pendant 4 mois.

Dégustation

Rouge brillant aux reflets rubis, sur un nez fumé et de fruits rouges frais, sa bouche se révèle soyeuse et complexe. Une approche digne des grands Pinot Noir de terroir.

Accords mets vin

Un plateau de charcuterie ibérique, une canette rôtie ou bien encore un filet de bœuf rossini pour les plus gourmands pourraient être les compagnons idéals à ce Pinot noir. Sa fraîcheur et son léger côté fumé ne vous laisseront également pas indifférent face à un plateau de fromages. Faites durer le plaisir en l'associant à un carré de chocolat noir.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

