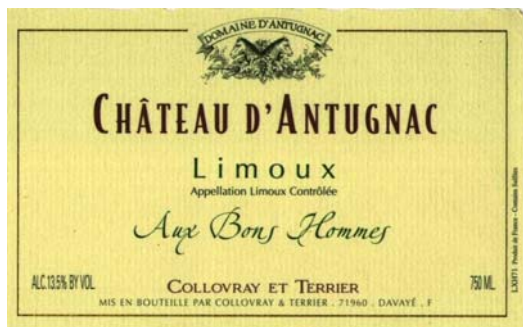


CHATEAU ANTUGNAC LIMOUX ROUGE «AUX BONNS HOMMES»



TERROIR

Les vignes de Planal, Subitre et Croux sont situés sur des coteaux, exposés plein sud face aux Pyrénées. Ils sont bien ventilés, avec des sols argilo-calcaire, pauvres en matière organique mais riche de minéraux de différentes origines. Ils conservent l'humidité en période sèche et les cailloux favorisent le drainage.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures entre la nuit et le jour (30°C/12°C)

CEPAGES Merlot 70% Syrah 20% Cabernet Franc 10%. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans

VINIFICATION

Les raisins sont triés puis mis en cuve par gravité. Une macération pré-fermentaire à basse température est réalisée pendant 2 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés afin de favoriser la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuvage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés. Les 3 cépages sont vinifiés séparément, puis ils sont assemblés après avoir effectués leur fermentation malolactique. L'élevage a lieu en cuve jusqu'au mois de mars/avril.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin très coloré, rouge profond aux reflets grenat et bleu. Nez expressif et complexe de fruits rouges. La bouche est ample, vineuse, tout en rondeur et fraîcheur. Les arômes sont en parfaite harmonie avec le nez et restent perceptibles longtemps en fin de bouche.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles / Bouchon de liège naturel

