

CHATEAU ANTUGNAC LIMOUX "LAS GRAVAS"



TERROIR

Gravas est un îlot de 12 Ha de Chardonnay, situé à 400 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires, riches en débris de schistes et en graves.

Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.

La vigne qui donne naissance à cette cuvée se situe à droite du chêne ci dessus. Légèrement exposée au nord, cette parcelle est la plus ancienne du domaine. Plantée en 1972 elle est sûrement l'une des premières parcelles de Chardonnay plantée en Languedoc.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 30 Hl / Ha **VENDANGE** Manuelles 3^{ème} semaine de septembre

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débouillage, le moût est descendu en barriques par gravité. La proportion de fûts neufs est de 20% et 80% de 1 vin et 2 vins. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en fûts et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois de juin qui suit la récolte.

L'Appellation Limoux possède les conditions de production les plus restrictive de toutes les appellations de vins françaises. La vendange manuelle, la vinification et l'élevage en barriques sont obligatoires. Les vins ne peuvent être mis en marché qu'à partir du mois de Mai qui suit la récolte soit 8 mois minimum.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez minéral, complexe, où se mélangent des notes de fruits murs, de fleurs et d'épices. La bouche est ample, structurée, riche et d'une grande élégance toute en longueur. La finale suave laisse percevoir une belle fraîcheur et un potentiel de garde d'au moins 5 années

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon naturel / cartons de 6 ou 12 bouteilles

