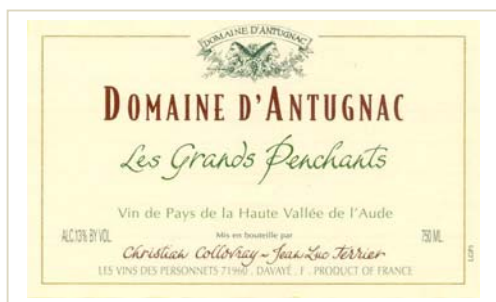


DOMAINE ANTUGNAC « LES GRANDS PENCHANTS »



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. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux montagnes et ont été plantées entre 1972 et 2000.

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 débourbage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois d'avril qui suit la récolte. Ce vin est le pendant de la cuvée Limoux Terres Amoureuses mais il est vinifié et élevé en cuve.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante aux reflets verts. Nez complexe de fruits mûrs et de fleurs. La bouche est ample et joliment structurée. Riche et élégante elle se termine sur des notes minérales et fraîches.

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 12 bouteilles

