

DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES BLANC



TERROIR Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux Pyrénées sur les lieux dits Subitre Croux et Montazels.

Elles sont situées à une altitude moyenne de 400 mètres d'altitude, sur le sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude. 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 cuvée porte le nom de Turitelles, fossiles lacustres qui recouvrent les sols de ces lieux dits.

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.

CEPAGES Mauzac et Chardonnay 50 / 50

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 les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines jusqu'au mois de Février. * Les cépages sont vinifiés séparément.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune paille aux reflets verts. Nez complexe de fruits blancs, et de fleurs. La bouche est ample, structurée, sur le fruit.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de toasts de fromages de chèvres ou de petits crustacés. Il peut également agrémente des plats comme le saumon en papillote, des crustacés froids.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon synthétique Nomacork /cartons de 12 bouteilles

