



CHÂTEAU D'ANTUGNAC

Limoux Blanc "Terres Amoureuses"



- Terroir

Vin issu de la Haute Vallée de l'Aude 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 schistes et en graves. Ces vignes de Chardonnay et de Mauzac 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.

- Cépage

Mauzac 15% ; Chardonnay 85% ; RENDEMENT : entre 40 et 50 Hl / Ha

- Vinification

Vendanges mi-septembre.

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 10% et 90% de 1 vin, 2 vins et 3 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 restrictives de toutes les appellations de vins françaises.

La vendange manuelle, la vinification et l'élevage en contenants de bois sont obligatoires. Les vins ne peuvent être mis sur le marché qu'à partir du mois de Mai qui suit la récolte soit 8 mois minimum.

- Notes de dégustation

Vin de couleur jaune brillante. Nez complexe de fruits mûrs, de fleurs et d'épices avec de légères notes toastées. La bouche est ample, structurée, riche et harmonieuse. La fin de bouche est longue, suave et laisse percevoir une belle fraîcheur.

- Accords Mets & 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.

- Références

Le Figaro

Limoux Blanc, Terres Amoureuses 2009, 13,5/20



CHÂTEAU D'ANTUGNAC

Limoux Blanc "Terres Amoureuses"

Gault et Millau

Limoux Blanc, Terres Amoureuses 2009, 14/20

Limoux Blanc, Terres Amoureuses 2005, 16/20

