

La Cuvée d'Or numéro IV – Fiche technique

On retrouve dans cette cuvée issue des vieilles vignes les racines bourguignonnes de la famille qui exploite le domaine, situé dans la haute vallée de l'Aude.

Les parfumes des raisins blancs bien mûrs se mêlent au fumet minéral des sols calcaires. L'onctuosité apportée par un élevage en barriques s'harmonise avec de fraîches vibrations acidulées.

Cépage : chardonnay 100%

Alc./vol : 13,5%

Appellation : AOP Limoux blanc

Millésime : 2018

Dégustation :

Œil : robe jaune pâle brillant à reflets dorés

Nez : bouquet complexe et harmonieux dominé par des parfumes d'orange confite auxquels se mêlent des notes délicates de fleurs blanches et un fumet minéral.

Bouche : à la fois charnue et tendue avec des saveurs d'agrumes qui persistent et raisonnent longuement en finale.

Accord mets/vin : cette cuvée s'associera parfaitement avec des fruits de mer, une viande blanche, ou encore un plateau de fromages à pâte molle.

