



Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Aromatique et plein de finesse

Beschreibung:

Le Château d'Altugnac se trouve à Limoux, au coeur de la haute vallée de l'Aude. Les vignobles, dont l'altitude est comprise entre 300 et 500 mètres, sont caractérisés par des sols argilo-calcaires légers et caillouteux. Protégée par les Pyrénées, la région bénéficie d'un climat méditerranéen à influence océanique et de nuits fraîches.

Avec sa structure souple et onctueuse, son style évoque les vins blancs de Bourgogne, puissants et marqués par une note boisée.

Degustationsnotiz:

Jaune étincelant aux reflets verts. Les fruits jaunes marquent l'agréable bouquet aux nuances d'herbes des prés, sur une note éthérée délicate. Bien que puissant, en bouche il est merveilleusement souple et équilibré, mais aussi vif et précis, avec une belle richesse de fruits, poires bien mûres, coings et ananas. Subtiles notes de menthe citronnée, de miel de fleurs et de brioche avec une légère touche de noisette grillée. Acidité harmonieuse et bien intégrée, opulence de fruits et onctuosité jusque dans la longue finale très aromatique et complexe.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Limoux AOP
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Artikelnummer:	0370018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés