



Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Une histoire d'amour française

Beschreibung:

Le Château d'Altugnac se trouve à Limoux, au cœur 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 lumineux aux reflets verts. Séduisant bouquet marqué par les fruits jaunes, sur des notes aériennes d'herbes des prés. Merveilleusement équilibré en bouche, à la fois ample, juteux et puissant, tout en restant stimulant et franc, riches arômes de poire mûre, de coing et d'ananas, avec de délicates nuances de menthe citronnée, de miel de fleurs et de brioche, ainsi qu'une subtile touche toastée de noisette.

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:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Produzent: Limoux AOP

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 90% Chardonnay, 10% Chenin Blanc

Artikelnummer: 0370019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft: France
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 90% Chardonnay, 10% Chenin Blanc
A boire: jusqu'en 2027
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.