



2017 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Aromatique et plein de finesse

Description:

Le vin blanc de la charmante appellation Limoux accompagne à merveille de nombreux plats. La région est idéale pour la viticulture: son climat est équilibré, elle profite d'un ensoleillement généreux, et la situation des vignobles, à 600 mètres d'altitude, baigne les vignes d'une agréable fraîcheur nocturne qui confère aux raisins une grande richesse d'arômes. Comme nul autre, le millésime 2017 est aromatique et plein de finesse.

Note de dégustation:

Jaune vif avec des touches tirant sur le vert. Les fruits jaunes dominent le bouquet aux notes délicatement éthérées d'herbes fraîches. Coing mûr, ananas et poires avec un soupçon de menthe citronnée, de la brioche et de délicats arômes grillés de barrique. Corsé, crémeux et expressif, il reste bien intense en bouche, l'acidité est parfaitement intégrée, très aromatique et complexe. Un grand vin d'un excellent rapport qualité/prix.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine d'Antugnac
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0370017075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Antugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 85% Chardonnay, 15% Mauzac
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés