



2015 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Un millésime exceptionnel

Description:

Le Château d'Antugnac 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. L'extraordinaire millésime 2015 est un incontournable.

Note de dégustation:

Jaune brillant aux reflets verts. Bouquet engageant dominé par le Chardonnay et développant des parfums de fruits jaunes, d'herbes et une note légèrement éthérée. Ce grand millésime 2015 est particulièrement riche et juteux avec beaucoup de force, de goût et de substance. Opulence de fruits tels que la poire, le coing et l'ananas ainsi que de délicates et agréables notes de menthe citronnée, de miel et de brioche agrémentés d'une touche de noix grillées. Palais crémeux, fruité et expressif, doté d'une intensité persistante. L'acidité du fruit est parfaite et harmonieuse, très aromatique et complexe. C'est un vin magnifique qui coûterait nettement plus cher en Bourgogne.

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:	Altugnac
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Référence:	0370015

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 18.5/20
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés