



2016 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Une histoire d'amour française

Description:

Le Château d'Antugnac 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.

Note de dégustation:

Jaune doré étincelant aux délicats reflets tirant sur le vert. Le Chardonnay domine le bouquet aux nuances de fruits jaunes, poires Williams, mirabelles et coing, sur un soupçon de menthe citronnée. L'utilisation judicieuse de la barrique apporte une structure onctueuse avec de subtils arômes de brioche grillée. Fluide et puissant en bouche, sur des nuances d'agrumes et d'ananas, ainsi qu'un soupçon d'exotisme et des touches de miel de fleurs, belle intensité toute en fraîcheur.

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:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Référence:	0370016

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 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés