



Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Aromatico e ricco di finezza

Beschreibung:

Lo Château d'Altugnac si trova a Limoux, nel cuore dell'alta valle dell'Aude. I vigneti, situati a un'altitudine compresa tra i 300 e i 500 metri, sono caratterizzati da terreni leggeri e sassosi di natura argillo-calcareo. Protetta dai Pirenei, la regione gode di un clima mediterraneo con influenza oceanica e notti fresche.

Con la sua struttura morbida e untuosa, il suo stile evoca i potenti vini bianchi della Borgogna, caratterizzati da una nota legnosa.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdi. I frutti gialli caratterizzano il piacevole bouquet con note di erba di campo e una delicata nota eterea. Pur essendo potente, al palato è meravigliosamente morbido ed equilibrato, ma anche vivace e preciso, con una bella ricchezza di frutta, pere mature, mele cotogne e ananas. Note sottili di menta al limone, miele floreale e brioche con un accenno di nocciola tostata. Acidità armoniosa e ben integrata, opulenza del frutto e morbidezza fino al lungo finale, molto aromatico e complesso.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Limoux AOP

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 85% Chardonnay, 15% Mauzac

Artikelnummer: 0370018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi