



2018 Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Aromatico e ricco di finezza

Descrizione del vino:

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 pietrosi 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.

Nota di degustazione:

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, frutta opulenta e morbidezza fino al lungo finale, molto aromatico e complesso.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Altugnac
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Numero di articolo:	0370018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi