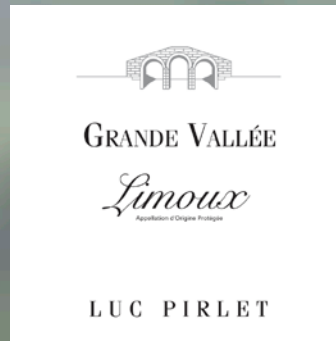


Limoux AOP



Cépages :

50% Merlot, 30% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.

Origines :

Sélection des meilleurs terroirs de vieilles vignes de la région de Limoux, sol argilo-calcaire et graveleux. Exposition remarquable en pentes douces exposées au sud (35 hl/ha).

Vinification :

Des baies soumises à une lente macération de 25-26 jours. La totalité de la vendange séjourne 15 mois dans des fûts neufs de chêne de l'Allier. Plusieurs soutirages précèdent la mise en bouteilles. Fermentation malolactique en barriques.

Conservation :

La structure de ce vin lui autorise un vieillissement de 8 à 10 ans mais d'aucuns apprécieront son "boisé" dès avant que celui-ci se fonde aux caractères du vin.

Robe :

Rubis dense et brillant.

Nez :

Riches arômes de fruits noirs ou rouges selon le millésime et d'épices que souligne la vanille du chêne. Evolution vers des notes d'une grande complexité. Un incroyable nectar de fruit !

Bouche :

Attaque franche et pleine, très vineuse. Bel équilibre avec des tanins soyeux. La structure du vin lui permet très vite d'assimiler le bois de façon harmonieuse. Longue finale.

Suggestions :

Grandes volailles et plats de viande cuisinés, gibiers de plumes et de poils, fromages sapides. Servir à 18 degrés.

Grape varieties :

50% Merlot, 30% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.

Origines :

Selection of old vines from the finest terroirs around Limoux grown on limestone and gravelly soils. South facing hillside locations; low yields - 35 hl/ha

Vinification :

Hand picking followed by destalking and crushing; slow fermentation/maceration 25 days. Maturing for 15 months in brand new casks of Allier oak. Several rackings prior to bottling. Malolactic made fermentation.

Conservation :

The wine structure enables it to develop for 8 to 10 years; numerous amateurs will prefer the oaky appeal of the wine in its youth.

Colour :

Intense, brilliant deep garnet.

Bouquet :

Rich, ripe aroma of berries and spices enhanced by the vanilla from the oak; will develop into a Grand Vin.

Palate :

Extremely vinous, powerful wine; finely balanced with silky tannin and an intensely long finish.

Food pairing :

Refined poultry dishes, game and cheese. Serve at 18° C.

Bedruiving :

50% Merlot, 30% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.

Herkomst :

Een selectie van de beste bodems met oude wijnstokken uit de streek van Limoux, kalk-klei met grind en kiezel. Opmerkelijke ligging op zachte hellingen en zuiders gericht (35hl/ha.).

Vinificatie :

Manuele oogst, ontritsing en kneuzing der druiven, lange en trage maceratie (25-26 dagen). Malolactische gisting op vat. Lange lagering van 15 maanden in nieuwe eiken vaten van Allier. Verschillende overhevelingen alvorens te bottelen.

Bewaring :

De structuur van deze wijn laat een oudering toe van 8 à 10 jaar, de houtgerige toets is sterk aanwezig in het begin maar versmelt zich perfect na een paar jaar fles.

Uitzicht :

Robijn en schitterend.

Neus :

Rijke aroma's van zwart of rood fruit naargelang de millésime. Ook kruiden die geaccentueerd worden door de vanillegeuren van de eik. Evolveert naar een grote complexiteit. Een ongelofelijke fruitnectar.

Mond :

Vol en vlezig. Mooi evenwicht met zachte gestoffeerde tannines. De structuur van de wijn zorgt ervoor dat hij het hout op een harmonieuze manier geassimileerd heeft. Lange zwerige afdrank.

Suggesties :

Gevogelte en bereide vleesgerechten, wild, kazen. Opdien- en à 18 °C.

Rebsorten :

50% Merlot, 30% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.

Herkunft :

Auswahl der besten Böden mit alten Rebstücken der Region Limoux, ton-kalkhaltige und kiesige Erde. Beste Ausrichtung auf sanften Südhängen (35 hl/ha).

Vinifikation :

Lese von Hand, Abbeeren und Einmischen der Trauben, langsame Gärung von 25-26 Tagen. Die gesamte Ernte lagert 15 Monate in neuen Eichenfässern aus Allier. Mehrere Abstiche vor der Abfüllung in Flaschen. Malolaktische Gärung in Barriques.

Haltbarkeit :

Die Struktur dieses Weines erlaubt eine Alterung von 8 bis 10 Jahren, aber erst nach der Verschmelzung der Holzträge mit dem Charakter des Weins kann man ihn richtig schätzen..

Farbe :

Dichtes und leuchtendes Rubin..

Nase :

Reiche Aromen von schwarzen oder roten Früchten, je nach Jahrgang, und Gewürzen, die die Vanille der Eiche unterstreichen. Entwicklung zu großer Komplexität. Ein unglaublicher Fruchtnektar!

Mund :

Frische und vollmundige Attacke, sehr wenig. Schön ausgewogen mit seidigen Tanninen. Die Struktur des Weins assimiliert den Holztrag sehr schnell. Langes Finale.

Serviervorschläge :

Große Geflügel und gekochte Fleischgerichte, Feder und Haarwild, schmackhafte Käse. Bei 18° servieren.