MAISON DES VINS DE LIMOUX

Château Rives Blanques "Tres Pech"

17,50 € TTC



Le chardonnay est le cépage emblématique de Limoux, une Appellation qui possède « parmi les meilleurs Chardonnays de France en dehors de la Bourgogne » (Jancis Robinson MW). Tres Pech est la parfaite expression d'un Chardonnay d'altitude. C'est notre e?tendard. Cette cuve?e illustre toute la finesse d'un grand vin blanc issu d'un terroir unique.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: Bio
Palmarès: James-Suckling.com
Palmarès: Jancis Robinson

Vignoble

Terroir de Cépie (350m) dans la haute vallée de l'Aude. Terrasse de galets roulés à dominante calcaire. Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques. Parc protégée Natura 2000.

Cépages

100% Chardonnay

Vinification

Vendanges manuelles des parcelles dédiées à la cuvée. Pressurage direct, écoulement des jus par gravité. Séparation des jus de goutte et des jus de presse. Débourbage de 24 heures, fermentation à température contrôlée pendant 15 jours. Fermentation malolactique puis soutirage en barriques avec incorporation des lies fines. Bâtonnage régulier pendant les deux premiers mois.

Dégustation

Subtile, avec des arômes d'ananas rôti, d'épices et une touche minérale. Tactile et moyennement corsée, elle révèle de délicieux agrumes et une acidité fraîche et équilibrée. Très savoureuse & élégante.

Accords mets vin

Se marie bien avec les viandes blanches ou les poissons en sauces, et la plupart des fromages.
Ailes de raie à la sauce au beurre noir ; filet de porc.