



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Château Rives Blanques "Eden"

17,80 € TTC



Une cuvée dédiée à l'expression du Chenin Blanc. Eden fut la première cuvée de Limoux élaborée à partir de 100% de chenin blanc, un cépage qui s'adapte sublimement au climat et aux conditions du Terroir Limouxin. Les influences atlantiques et méditerranéennes s'y rencontrent, faisant de ce vin, un chenin blanc riche et ample, doté d'une extrême élégance et d'une minéralité inimitable.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc

Couleur: Blanc

Démarche environnementale: Bio



Vignoble

Terroir de Céprie dans la haute vallée de l'Aude. Plateau calcaire à 350 m d'altitude. Cailloux et galets roulés. Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques.



Cépages

100% Chenin blanc



Vinification

Vendanges manuelles précoces des vieilles parcelles (Eden). 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

Nez avec des fleurs de sureau, du thym, du malt et quelques pierres et citrons écrasés. Moyennement corsé, il présente une acidité vive et agréablement tranchante. La bouche charnue et texturée se termine par une finale piquante qui met l'eau à la bouche.



Accords mets vin

Se marie bien avec les fruits de mer, les plats asiatiques et le fromage.