MAISON DES VINS DE LIMOUX

Sieur d'Arques "Toques & Clochers - Terroir Océanique" Blanc



13,50 € TTC

Après un hiver et un printemps relativement doux et pluvieux avec une courte période de froid courant mars, les vendanges 2018 resteront caractérisées par des apports sains mais avec une quantité moindre, se traduisant par une bonne concentration des vins et un très bon millésime.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc
Couleur: Blanc
Palmarès: Concours Decanter World Wine Awards Bronze
Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile

Vignoble

Situés à l'ouest de l'Appellation, les Chardonnay sélectionnés en terroir Océanique se situent en altitude (300 m) sur des parcelles où le climat plus frais entraîne une maturité plus tardive. Le sol y est graveleux.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Vinification et élevage en barriques de chêne français pendant 10 mois.

Dégustation

Ce vin a une robe jaune aux reflets verts. Le nez se caractérise par des notes d'agrumes (citron). La bouche est fraîche, ample et bien équilibrée. La finale est élégante et saline.

Accords mets vin

Ce vin s'accordera parfaitement avec une blanquette de poisson, des Saint-Jacques au safran ou du lapin au curry.

Température

Servir à 13-14 °C.