Toques & Clochers "Haute Vallée"



Ce Chardonnay est tout simplement éblouissant. Equilibré, avec des notes minérales, il fleure bon la proximité des Pyrénées. Une véritable œuvre d'art à classer parmi les très grands vins blancs.

|  |  |
| --- | --- |
| **Appellation :** | **AOC Limoux, Blanc** |
| **Cépage(s) :** | Chardonnay |
| **Millésime :** | 2011 |
| **Degré :** | 13 % |
| **Terroir :** | Haute vallée. Printemps tardif, automne frais. La maturité est tardive |
| **Vinification :** | Vinification et élevage en barriques |
| **Elevage :** | **Barrique Chêne français 10 mois** |
| **Température  de service :** | 14° C |
| **Garde :** | jusqu'à 8 ans |

**Dégustation**

|  |  |
| --- | --- |
| **Œil :** | Jaune or |
| **Nez :** | Floral (fleur blanche), assez discret pendant les 3 premières années |
| **Bouche :** | Belle harmonie, rondeur et acidité avec une finale d’une grande complexité |

**Le conseil du Sommelier : *Subtil, complexe, profond, minéral, fruité… une trame des plus flatteuses pour ce grand Chardonnay qui sera magnifique à l'apéritif et parfait avec les moules marinières, la raie aux câpres, le saumon aux asperges ou les gambas grillées.***  
  
**Le commentaire de l'Œnologue :**Ce superbe Chardonnay est cultivé en altitude (> 300 m) avec de fortes amplitudes et une maturation tardive. Vinifié et élevé en barriques, les tanins du bois lui confèrent de la rondeur. La réussite est totale pour ce vin blanc qui peut se conserver quelques années.