



2019 Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Una storia d'amore francese

Descrizione del vino:

Lo Château d'Altugnac si trova a Limoux, nel cuore dell'alta valle dell'Aude. I vigneti, situati a un'altitudine compresa tra i 300 e i 500 metri, sono caratterizzati da terreni leggeri e pietrosi di natura argillo-calcareo. Protetta dai Pirenei, la regione gode di un clima mediterraneo con influenza oceanica e notti fresche. Con la sua struttura morbida euntuosa, il suo stile evoca i potenti vini bianchi della Borgogna, caratterizzati da una nota legnosa.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Un seducente bouquet di frutta gialla, con note ariose di erba di campo. Al palato è meravigliosamente equilibrato, allo stesso tempo pieno, succoso e potente, ma stimolante e diretto, ricco di aromi di pera matura, mela cotogna e ananas, con delicate sfumature di menta al limone, miele di fiori e brioche, oltre a una sottile nota tostata di nocciola.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Altugnac
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	90% Chardonnay, 10% Chenin Blanc
Numero di articolo:	0370019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Chardonnay, 10% Chenin Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi