



Louis

LIMOUX AOP

Ce vin ciselé, taillé au cordeau, surprenant de fraîcheur écrit la terre, le caillou de Roquetaillade. Une minéralité épaulée par le dynamisme floral du chenin, ses arômes de chèvrefeuille, de tilleul, et contre-balancée en bouche par le fruit du chardonnay, ses riches notes de coing, d'abricot.

GENEVIÈVE & GILLES AZAM
4, rue du Château F-11300 ROQUETAILLADE
Téléphone : 04 68 31 63 72.
contact@domaineshautesterres.com
www.domaineshautesterres.com



Géologie / climat

Cirque de Roquetaillade en Haute Vallée de l'Aude, parcelles situées entre 450 et 600 m d'altitude. Terroir profond, argilo-gréseux (grès à Nummulites) orienté Est à Sud/Est.

Cépages

Chardonnay & chenin.

En cave

Vinification traditionnelle et naturelle en demi-muids, foudres et jarre en grès. Élevage de 9 à 12 mois.

À table

Vin haut en goût, il aime se confronter à des saveurs intenses. Les palourdes safrannées, le jambon de cochon noir, les épices asiatiques ne lui font pas peur.

Offrez-lui aussi un poulet de race aux morilles, de vieux comtés, des appenzell affinés, Louis est l'homme à tout faire...

