

PAYS D'OC

« PINOT NOIR » 2024

Domaine ALTUGNAC



Situation : Au cœur de la Haute Vallée de l'Aude, dans le petit village d'Antugnac, enclavé entre le vignoble de Limoux et celui des Corbières, Christian Collovray et Jean-Luc Terrier, deux beaux-frères d'origine Mâconnaise, réunirent leurs compétences afin de restructurer cet ancien domaine, acquis en 1997. Par un travail acharné et rigoureux de recherches (analyses géologiques et sélections parcellaires), ils ont su mettre en valeur ce vignoble

habituellement réputé pour ses vins blancs.

Encépagement : 100 % Pinot Noir, vignes d'une moyenne d'âge de 25 ans.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposées plein sud.

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : La Haute Vallée de l'Aude nous démontre que le Pinot Noir trouve ici une terre d'adoption à sa mesure. En effet, la nature des sols, la situation élevée du vignoble (300 à 500 mètres d'altitude), ainsi que l'influence climatique apportée par les vents frais de l'océan Atlantique, concourent à créer un microclimat dans cette vallée. Elle préserve alors aux vins un équilibre et une grande fraîcheur, dans cette région au taux d'ensoleillement élevé.

Ce vin de demi corps, saura vous séduire par son tactile juteux évoquant le kirsch et les fruits rouges (groseille, cerise griotte), évoluant vers une finale fumée et épicée (clou de girofle, poivre), aux tanins soyeux.

Quelques accords : Repas champêtres à base de viande blanche froide, Salade de Foies de volaille, Saucisse de Toulouse grillée...

