

F DE FLANDRY

AOC LIMOUX BLANC



■ TERROIR

Situé sur le piémont pyrénéen, au croisement des influences climatiques atlantiques et méditerranéennes, le vignoble de Limoux se caractérise par sa richesse et sa diversité. Les raisins qui composent ce vin sont issus de sols argilo-calcaires et graves.

■ CÉPAGES

F de Flandry est un 100% Chardonnay, cépage emblématique du Limouxin.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le faible rendement de 40 hectolitres par hectare privilégie la qualité. La richesse de ce vin est rigoureusement travaillée pour offrir des cuvées d'une incomparable élégance. Après une récolte manuelle, les grappes entières sont pressées. S'ensuivent un débourage statique à froid avant la fermentation alcoolique réalisée en fûts de chêne français. L'élevage sur lies totales de levures dure de 9 à 11 mois, avec « bâtonnage » et ouillage hebdomadaires.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe brillante offre une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez révèle subtilement des arômes de fruits à chair blanche, de fleur blanche comme l'aubépine ainsi que des notes de vanille. La fraîcheur de l'attaque en bouche laisse place à un volume agréable avec des notes complexes de fruits comme la poire. La finale révèle des saveurs de vanille et de grillé.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 12°C. Ce vin est idéal en accompagnement d'un plat composé de viande blanche ou de volaille. Il se marie également parfaitement avec le foie gras et les plats intégrant de la truffe.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% vol.



* *Sud de France*

SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM