

# FAMILLE GUILHEM

## *Limoux Blanc*

### AOP LIMOUX

*Notes du Vigneron :*

*(Produit en petites quantités)*

---

**Appellation :** AOP Limoux, blanc

**Cépages :** 100 % Chardonnay

**Sélection parcellaire :** Terroir de calcaire exceptionnel situé en Haute Vallée de l'Aude, proche du village de Roquetaillade (altitude 400 mètres).

**Vinification :** Fermentation en barriques, bâtonnage puis élevage sur lies durant 12 mois en barriques de 500 litres.

**Dégustation :** Une couleur jaune aux reflets dorés. Les arômes de fleurs blanches amènent une vraie typicité à ce pur Chardonnay. Cette cuvée présente une bonne minéralité, liée au terroir de la Haute-Vallée, aux saveurs raffinées. Un vin au potentiel remarquable, à déguster dans les cinq prochaines années.

**Accords mets et vins :** A servir avec une lotte, du saumon ou des crustacés, ou encore avec une noix de veau rosée.



FAMILLE GUILHEM  
AOP LIMOUX