



CHÂTEAU DE BRASSE

AOP LIMOUX BLANC



Histoire

Le Château de Brasse et son aqueduc, remarquable porte d'entrée de la propriété, appartiennent à la famille de Latude depuis 1719. Le savoir-faire des dix générations qui se sont succédées à la tête de ce vignoble permet aujourd'hui d'exprimer tout le potentiel des cépages chardonnay et chenin.

Vignoble

Situé entre les communes de Limoux et d'Alet Les Bains, le château de Brasse se dresse aux contreforts des Pyrénées au bord de l'Aude. Les plus belles parcelles, situées sur les côtes de la propriété ont été sélectionnées pour élaborer cette cuvée en AOP Limoux.

Cépages

Chardonnay et Chenin

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main, triés sur tapis. Pour le blanc, le décret de l'appellation AOP Limoux conduit à vinifier en fût de chêne. Un bâtonnage régulier permet de « nourrir » le vin pour ensuite être élevé en barrique durant 8 à 9 mois.

Dégustation

La robe, jaune paille, a des reflets argentés. Les notes florales et de fruits à chair blanche se révèlent en bouche avec un gras et une fraîcheur bien maîtrisés. La minéralité et la longueur de ce vin laissent augurer un joli potentiel de vieillissement.

Ce vin se dégustera à 12° en ayant pris soin de le décanter 30 minutes avant de le servir.

Accords mets vin

Cet AOP Limoux blanc accompagnera idéalement des coquilles Saint-Jacques, un bar grillé, un thon rouge mariné, un cabillaud et sa purée maison à la truffe ou encore un plateau de fromage de chèvre.

ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

