



# Céleste

LIMOUX AOP

Céleste n'y peut rien, c'est son tempérament, elle aime le chic. Pas d'exubérance inutile, de clinquant, elle se livre peu à peu, puis envoûte. Tout y est, la fraîcheur aromatique, une bouche cristalline, droite comme un i et la longueur du chenin. Bien sûr, on peut la boire maintenant, mais essayez d'être patients !

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, parcelle située à 450m d'altitude. Causse de calcaires lacustres, orienté Ouest.

## Cépages

Chenin.

## En cave

Vinification traditionnelle et naturelle en foudre. Élevage de 9 mois en foudre puis pause de 12 mois en bouteille.

## À table

Avant d'entamer le repas, songeons d'abord à aérer Céleste ; ce vin de garde, servi jeune, pourra ainsi exprimer son potentiel. À table, des plats délicats s'imposent, de grands poissons tel un gros chapon rôti, une vraie truite de torrent au lard. Sur l'évolution, pensez à une langouste grillée ou une sauce aux morilles.

