



# JOSÉPHINE

## CRÉMANT-DE-LIMOUX AOP

C'est à la montagne, à l'altitude, qu'elle doit l'énergie, le raffinement de sa bulle et ses délicats arômes de verveine. Fille du Sud, sa bouche n'a pas besoin de dosage pour être suave, persistante et équilibrer sa tension, sa pureté naturelle.

Difficile de débiter un repas sans elle, mais elle se tient parfaitement à table !

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, parcelles situées entre 450 m et 600 m. d'altitude.  
Terroir profond d'argile et de grès à Nummulites.  
Orienté Sud-Ouest et Nord.

### Cépages

Chardonnay, chenin & mauzac.

### En cave

Vinification et élevage sur lies en fûts durant 9 mois.  
Vieillessement sur lattes 24 mois. Dégorgement sans ajout de liqueur d'expédition. Non dosé (brut nature).

### À table

Évidemment, Joséphine règne sur l'apéritif, aussi bien avec un grand jambon de cochon noir que des en-cas plus sophistiqués, pourquoi pas à la truffe noire. Si vous êtes en veine, mariez-la au homard bleu, à la saint-jacques. Et, après quelques années de bouteille, à une volaille audoise à la crème.



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALE