



Maxime

LIMOUX AOP

Une sorte de synthèse entre Languedoc et Sud-Ouest, la rencontre d'un terroir noble, calcaire et d'un cépage au fort caractère. Résultat, un vin structuré, frais auquel les étés méditerranéens confèrent un supplément de suavité. Si on peut le découvrir jeune, la sagesse voudrait qu'on l'oublie quelques années en cave afin qu'il s'adoucisse.

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 à 450m d'altitude. Causse de calcaires lacustres, orienté Ouest, et argilo-calcaire Sud/Ouest.

Cépages

Malbec (dominant) & merlot.

En cave

Vinification traditionnelle, naturelle. Élevage en cuve durant 12 mois.

À table

Jeune, Maxime a la vigueur d'un talonneur. Son appétit aussi quand il s'agit de frotter ses tanins mûrs aux entrecôtes persillées des bœufs des montagnes occitanes. Cinq ans plus tard, on le redécouvre gracieux comme un ailier, sur de l'agneau de lait, une bécasse ou une majestueuse poêlée de cèpes qui lui parle de sous-bois.



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALES