



L'AIR DU PARADIS

MÉTHODE ANCESTRALE AOP

Une parcelle de rêve, un endroit perché sur les à-pics de Roquetaillade, où nous montons souvent nous ressourcer. Cette bulle naturelle est à son image, une idée rafraîchie de notre bonne vieille *Méthode ancestrale* (plus connue désormais en ville sous le nom de *pét'nat'*). Toujours festive mais plus dynamique, tendance "retour de plage".

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 entre 450 m et 600 m. d'altitude. Terroir profond d'argile et de grès à Nummulites. Orienté Est à Sud-Est.

Cépages
Mauzac.

En cave

La méthode ancestrale est la méthode originelle d'élaboration d'un vin effervescent. Mise en bouteille durant la fermentation. Élevé sur lattes et dégorgé.

À table

Si vous aviez la chance de vivre dans nos montagnes, vous le goûteriez avec des *pébradous* et l'histoire serait faite. Ce sont des biscuits apéritifs salés et bien poivrés. Sinon, offrez-lui des épices, des lucques noires (olives audoises), de l'anchois, du vieux comté... ou la crème d'un saint-honoré, une tarte aux reinettes grises...



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALE