



# Là-haut

(pétillant naturel rosé)

C'est la bulle décontractée, celle qu'on peut boire sur une nappe blanche, mais en espadrilles. La bulle est fine, forcément (c'est notre signature), sa jolie couleur évoque la grenadine et nous rappelle que ce rosé joyeux est né des cabernets du haut-plateau qui, au-dessus de chez nous, regarde les Pyrénées dans les yeux.

Du pep's de l'apéritif à la nuit...

GENEVIÈVE & GILLES AZAM  
4, rue du Château F-11300 ROQUETAILLADE  
Téléphone : 04 68 31 63 72.  
contact@domaineshautesterres.com  
www.domaineshautesterres.com



## Géologie / climat

Contreforts des Pyrénées, en Haute Vallée de l'Aude.  
Parcelles orientées sud à 580 mètres d'altitude.  
Les vignes sont implantées sur les célèbres marnes à turritelles, très riches en petits fossiles, reposant sur le calcaire marin.

## Cépages

Cabernet-franc.

## 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

Bien sûr, il est à l'aise dès l'apéritif, aussi bien le midi que le soir. À table, il se régale d'entrées, de tapas contrastés ; avez-vous déjà goûté les sardines de Port-La-Nouvelle à l'orange et au cumin ? Il excelle aussi sur les desserts telles les fraises à la rhubarbe.



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALES