



# Panorama

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE  
(rouge)

Traité avec le même soin que les grandes cuvées, n'y cherchez pas pour autant un vin de méditation : voilà le canon des déjeuners sur le pouce, des grandes tablées, des copains. Lumineux comme un pinot, désaltérant comme un gamay, on le sert légèrement rafraîchi, à la régalade dans deux-trois années qui suivent la cueillette.

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



## Géologie / climat

Vallon d'Antugnac, en Haute Vallée de l'Aude.  
Parcelles orientées sud à 560 mètres d'altitude.  
Les vignes s'épanouissent sur les célèbres marnes à turritelles, très riches en petits fossiles, reposant sur le calcaire marin.

## Cépages

Merlot, cabernet.

## En cave

Vinification traditionnelle, naturelle.  
Élevage en cuve durant 6 mois.

## À table

Dès l'apéritif, en alternance avec sa version blanche, on lui offrira des plateaux de cochonnailles, à l'image de celles de nos montagnes. Songez à lui sur des ribs, des sardines grillées ou une escalivade. Et évidemment des fromages frais.



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALE