



LE JARDIN DES DÉLICES

CRÉMANT-DE-LIMOUX AOP



C'est l'envie d'aller plus loin, plus haut.
De s'en donner les moyens. Ouvrir
de nouveaux horizons, pour nous mais
finalement pour toute une région.
Assagie par le temps, la bulle raconte
encore plus profondément son terroir
de montagne. Intensité, finesse, c'est
ce que nous avons patiemment recherché
pour un vin de gastronomie qui peut
aussi se suffire à lui-même.

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 naturelle sans aucun intrant,
Solera de 3 millésimes, élevage en foudre, 24 mois sur
lattes, 12 mois sur bouchons, zéro dosage.
Process élaboré par nos soins.

À table

En découvrant ce vin, on hésite bien sûr: ne doit-on pas
le boire seul, pour lui-même ? Puis s'inventent
des accords majeurs, luxueux parfois, huîtres de
Leucate et caviar nature de Gironde.
Loup en sauce aussi, ou volaille de La Piège...



PAPER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALE