



Panorama

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE
(blanc)

Avec ce blanc frétilant, canaille,
c'est toute l'année le printemps !
Associant la droiture du chardonnay à
la gourmandise du mauzac, la fleur
et le fruit, il rafraîchit, désaltère,
délie les langues. Champion du Monde
(et des environs) de l'apéritif, il ne
déteste qu'on le nourrisse d'un plateau
d'huîtres pour entamer le repas.

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 sont implantées sur les célèbres marnes
à turritelles, très riches en petits fossiles,
reposant sur le calcaire marin.

Cépages

Mauzac, chardonnay, chenin, sauvignon.

En cave

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

À table

Dès l'apéritif, en alternance avec sa version rouge,
on le boira tel quel, mais se réglera d'un caviar
d'aubergines, d'un magret fumé, de sprats nordiques...

Ne l'oubliez pas sur les huîtres de Leucate,
les *berberechos* espagnols, les tellines.



PAPIER RECYCLÉ / ENCRE VÉGÉTALE

Et évidemment sur le fromage de chèvre frais.