



## ALTUGNAC TERRES AMOUREUSES

Producent: C. Collovray & J-L Terrier

Årgång: 2023

Land: Languedoc-Roussillon

Region: Limoux

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 82202

Pris: **Privatimport**

Burgundisk stilad Limoux med generös frukt och lätt rostade ekfatstener.



### OM PRODUCENTEN:

Historien börjar 1928 i Davayé i södra Bourgogne när Joanny Collovray bosatte sig i denna lilla by några kilometer väster om Mâcon och började odla upp den hyrda marken med olika grödor och vinrankor. Han började tillverka vin av de druvor han skördade och producerade en mindre mängd vin som blev omskrivet redan på 40-talet i pressen men den huvudsakliga inkomsten kom fortfarande från från getost av mjölk från familjens getter. 1956 tog sonen Henri över egendomen. När den senare togs över av Henris son Christian började som började arbeta på egendomen redan vid 16 års ålder valde han att fokusera helt på vinodling och vinmakning. Ännu en generation senare valde sonen Jean-Luc Terrier att även han ta familjens vinodlararv vidare och slog sig samman med sin granne och barndomsvän Christian Collovray och egendomen C. Collovray & J-L Terrier var född.

Med sitt säte i Bourgogne driver de Domaine Des Deux Roches som idag uppgår till ca 50 hektar vingårdar i främst Mâconnaise. Under 90-talet fann duon potentialen i södra Frankrike och startade upp Domaine Altugnac som är beläget i Limoux i Languedoc som idag består av ca 110 hektar vingårdar vid foten av Pyrenéerna med tydliga maritima inslag från Medelhavet. Fokuset för båda egendomarna är att nå perfektion genom att bemästra varje steg och att förstå vad varje insats i vingården och vinmakningen bidrar med och att inget år är det andra likt vilket bidrar till att man aldrig får stå still i utvecklingen.

### DRUVOR:

Chardonnay

### JORDMÅN:

Vingårdar planterade på 70-talet på 400 meter över havet präglade av kalksten och lera

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och läggs sedan i stora ståltankar där druvorna krossas under sin egen vikt vid låg temperatur. Musten förflyttas från ståltankar till ekfat där jäsningsen startar och vinet sedan lagras fram tills april, året därpå. 10% av faten är nya och resten är använda fat. Under lagringen rörs jästfällningen om vilket är ett krav för appellationen.

### PASSAR TILL :

Avnjut till grillad fisk, jordärtskockssoppa eller fågelrätter av ett lättare slag!