

LES DOMAINES ROBERT VIC

LE LONG CHEMIN LIMOUX BLANC

AOP - LIMOUX



14 % vol.



100 % Chardonnay



Argilo-calcaire



En barrique neuve ou de 1 ou 2 vin.
Récolte manuelle



8 mois d'élevage sur lies fines en barriques neuves



Un profil séducteur ! Elevé en barriques neuves, vous découvrez un premier nez brioché intense. Puis ces premiers arômes d'élevage s'estompent pour une farandole de fruits blancs et jaunes ponctuée d'un zeste de noisette fraîche. La bouche grasse, charnue et savoureuse, s'installe dans la gourmandise.



C'est un jus de première classe qui invite à un accord raffiné : dorade à la braise en papillote de feuilles de figuier, ou une volaille fermière avec une poignée de morilles, pour que le rêve s'installe...



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.