



# Summum LIMOUX AOC

#### **Cépages :**

50% Merlot, 30% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.

#### **Origines :**

Sélection des meilleurs terroirs de vieilles vignes de la région de Limoux, sol argilo-calcaire et graveleux. Exposition remarquable en pentes douces exposées au sud (35 hl/ha).

#### **Vinification :**

Vendanges manuelles suivies d'éraflage et de foulage des baies soumises à une lente macération de 25-26 jours. La totalité de la vendange séjourne 15 mois dans des fûts neufs de chêne de l'Allier. Plusieurs soutirages précèdent la mise en bouteilles. Fermentation malolactique en barriques.

#### **Conservation :**

La structure de ce vin lui autorise un vieillissement de 8 à 10 ans mais d'aucuns apprécieront son "boisé" dès avant que celui-ci se fonde aux caractères du vin.

#### **Robe :**

Rubis dense et brillant.

#### **Nez :**

Riches arômes de fruits noirs ou rouges selon le millésime et d'épices que souligne la vanille du chêne. Evolution vers des notes d'une grande complexité. Un incroyable nectar de fruit !

#### **Bouche :**

Attaque franche et pleine, très vineuse. Bel équilibre avec des tanins soyeux. La structure du vin lui permet très vite d'assimiler le bois de façon harmonieuse. Longue finale.

#### **Suggestions :**

Grandes volailles et plats de viande cuisinés, gibiers de plumes et de poils, fromages sapides. Servir à 18 degrés.

#### **Grape varieties :**

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec.

#### **Origin :**

Selection of old vines from the finest terroirs around Limoux grown on limestone and gravelly soils. South facing hillside locations; low yields - 1 1/2 tonnes per acre.

#### **Vinification :**

Hand picking followed by destalking and crushing; slow fermentation/maceration 25 days. Maturing for 15 months in brand new casks of Allier oak. Several rackings prior to bottling. Malos completed in barrel.

#### **Conservation :**

The wine's structure enables it to develop for 8 to 10 years; numerous amateurs will prefer the oaky appeal of the wine in its youth.

#### **Colour :**

Intense, brilliant deep garnet.

#### **Bouquet :**

Rich, ripe redolent of berries and spices enhanced by the vanilla from the oak; will develop into a Grand Vin.

#### **Palate :**

Extremely vinous, powerful wine; finely balanced with silky tannin and an intensely long finish.

#### **Serving suggestions :**

Refined poultry dishes, game and cheese. Serve at 18° C.

#### **Bedruiving :**

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec.

#### **Herkomst :**

Een selectie van de beste bodems met oude wijnstokken uit de streek van Limoux, kalkklei met grind en kiezel. Opmerkelijke ligging op zachte hellingen en zuiders gericht (35hl/ha.).

#### **Vinificatie :**

Manuele oogst, ontritsing en kneuzing der druiven, lange en trage maceratie (25-26 dagen). Malolactische gisting op vat. Lange lagering van 15 maanden in nieuw eiken vaten van Allier. Verschillende overhevelingen alvorens te bottelen.

#### **Bewaring :**

De structuur van deze wijn laat een oudering toe van 8 à 10 jaar, de houderige toets is sterk aanwezig in het begin maar versmelt zich perfect na een paar jaar fles.

#### **Uitzicht :**

Robijn en schitterend.

#### **Neus :**

Rijke aroma's van zwart of rood fruit naargelang de millésime. Ook kruiden die geaccentueerd worden door de vanillegeuren van de eik. Evolueert naar een grote complexiteit. Een ongelooflijke fruitnectar.

#### **Mond :**

Vol en vlezig. Mooi evenwicht met zachte gestoffeerde tannines. De structuur van de wijn zorgt ervoor dat hij het hout op een harmonieuze manier geassimileert heeft. Lange zwerige afdrank.

#### **Suggesties :**

Gevogelte en bereide vleesgerechten, wild, kazen. Opdienens à 18° C.

#### **Rebsorten :**

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec.

#### **Herkomst :**

Auswahl der besten Böden mit alten Rebstöcken der Region Limoux, ton-kalkhaltige und kiesige Erde. Beste Ausrichtung auf sanften Südhängen (35 hl/ha).

#### **Vinifikation :**

Lesen von Hand, Abbeeren und Einmischen der Trauben, langsame Gärung von 25-26 Tagen. Die gesamte Ernte lagert 15 Monate in neuen Eichenfässern aus Allier. Mehrere Abstiche vor der Abfüllung in Flaschen. Malolaktische Gärung in Barriques.

#### **Halbbarkeit :**

Die Struktur dieses Weines erlaubt eine Alterung von 8 bis 10 Jahren, aber erst nach der Verschmelzung der Holzöne mit dem Charakter des Weins kann man ihn richtig schätzen.

#### **Farbe :**

Dichtes und leuchtendes Rubin.

#### **Nase :**

Reiche Aromen von schwarzen oder roten Früchten, je nach Jahrgang, und Gewürzen, die die Vanille der Eiche unterstreichen. Entwicklung zu großer Komplexität. Ein unglaublicher Fruchtnektar!

#### **Mund :**

Frische und vollmundige Attacke, sehr weinig. Schön ausgewogen mit seidigen Tanninen. Die Struktur des Weins assimiliert den Holzton sehr schnell. Langes Finale.

#### **Serviervorschläge :**

Große Geflügel und gekochte Fleischgerichte, Feder- und Haarwild, schmackhafte Käse. Bei 18° servieren.