

# Delmas



**Domaine Delmas**

***Cuvée Clair de Lune, Non Millésimé***

AOP Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale, France

## NOTES DE DÉGUSTATION

Ouverture franche, collerette persistante, bulles fines or blanc scintillant. Nez pommé Mauzac, élégant. En bouche fraîcheur fruitée (pomme reinette), en douceur, tapisse agréablement. Persistance aérienne. Délicat vin d'apéritif et de dessert.

## LE VIGNOBLE : AOC LIMOUX

Le terroir Haute Vallée se situe sur l'appellation Limoux dans le Sud de la France. Niché à l'extrémité Ouest du Languedoc, les vignes du Domaine Delmas vont puiser leur typicité dans des sols argilo-calcaires aux pieds des Pyrénées à une altitude comprise entre 300 et 450 mètres. Tout le vignoble est vendangé manuellement, en caisse de 35kg. Cette cuvée est issue de nos parcelles du **Campgrand**, du **Soula** et de **La Clauso**.

## CÉPAGES

**Mauzac**

## VINIFICATION

*Méthode Ancestrale* – Issue des techniques de vinifications particulières, vieilles de plus cinq siècles, la Blanquette Méthode Ancestrale est obtenue uniquement à partir du cépage autochtone Mauzac. Sa fermentation partielle lui procure un taux d'alcool léger et la douceur gourmande et fruitée du sucre résiduel.

## MILLÉSIME

Non Millésimé

## RÉCOMPENSES

- 1 étoile, Guide Hachette 2016
- 14.5/20, Gault&Millau 2013
- 85/100, Gilbert & Gaillard 2013

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Vieillessement sur lattes :	Méthode Ancestrale
Alcool :	7.5%
Dosage sucres :	Doux et Fruité
Format :	750ml
Gencod :	344177000062
Conditionnement :	Carton de 6 ou 12 Bouteilles 750ml

© Copyright Domaine Delmas 2016. [www.blanquette-delmas-bio.com](http://www.blanquette-delmas-bio.com)

