

Delmas



Domaine Delmas

Cuvée Tradition Brut, Non Millésimé

AOP Blanquette de Limoux, France

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais et racé avec des notes typiques de pomme verte croquante et de miel. Belle vinosité, à l'aération des notes de noisette et de fleur d'acacias. Bien structurée en bouche, bonne longueur, sa finale est fraîche et élégante.

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 le fruit d'un assemblage méticuleux de nos parcelles du **CampGrand**, **d'Espilies**, du **Peyreguet** et des **Pradelles**.

CÉPAGES

Mauzac (principalement), Chenin Blanc

VINIFICATION

Méthode traditionnelle – La seconde fermentation à lieu en bouteille, permettant la prise de mousse ; méthode classique de vinification des fines bulles. Cette Blanquette est élaborée à partir des raisins de trois parcelles sélectionnées. Mise en bouteille le mois de juin suivant la vendange, lent élevage sur lattes, faible dosage en sucre.

MILLÉSIME

Non Millésimé

RÉCOMPENSES

- 1 étoile, Guide Hachette 2016, 2018
- 13.5/20, Bettane & Desseauve 2015
- 87/100, Gilbert & Gaillard 2013

INFORMATIONS TECHNIQUES

Vieillessement sur lattes :	18 mois minimum
Alcool :	12.5%
Dosage sucres :	5 à 7 g/l (Brut)
Format :	750ml
Gencod :	3441770000048
Conditionnement :	Carton de 6 ou 12 Bouteilles 750ml