

Delmas

Domaine Delmas

AOP Limoux Delmas, Millésimé 2014

AOP Limoux, France



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune, aux reflets dorés, des arômes complexes de vanille, pêche blanche, ananas vif, long en bouche, belle évolution.

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 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 de **La Garigole** et de **La Ferronne** dont les rendements n'excèdent pas 30 hl/ha.

CÉPAGES

Chardonnay

VINIFICATION

Ce vin est élevé en barriques non neuves pendant 12 mois et bâtonné régulièrement afin de lui apporter structure et complexité. Il s'en suit un élevage d'une année minimum en bouteille.

MILLÉSIME

2014

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Or TOP 100 UK
- 89/100 - Médaille d'Or, Gilbert & Gaillard 2016
- 1 étoile, Guide Hachette 2016
- 15,5/20, Bettane & Desseauve 2014

INFORMATIONS TECHNIQUES

Vieillessement : 12 mois en fût
bâtonné
Alcool : 13,5%
Format : 750ml
Gencod : 3441770000109
Conditionnement : Carton de 6 ou 12
Bouteilles 750ml

© Copyright Domaine Delmas 2016. www.blanquette-delmas-bio.com

