

DOMAINE  
**Delmas**

## CUVÉE AUDACE

### Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Crémant de Limoux
- Parcelles : les Clots, la Garrigole, les Bordes, Espilès
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

### Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
- Millésime : 2013
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 36 mois
- Dosage sucres : Brut
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

### Notes de dégustation

Ce crémant qui place audacieusement Chardonnay, Chenin et Pinot Noir à l'honneur est vinifié 100 % en fût et élevé sur lies fines. La robe est limpide, or pâle, et parcourue d'un cordon persistant. Le nez livre d'intenses arômes de chèvre-feuille, de gelée de coing, de mangue confite et d'épices douces. Fruité et brioché, le nez annonce un palais ample et harmonieux. La finale est saisissante de fraîcheur et révèle la tension et l'originalité de ce magnifique cépage autochtone. Le tout se termine sur d'abondantes notes de viennoiseries.

### Accords mets et vins

Apéritif, accompagné de mignardise au chèvre frais  
Risotto aux cèpes de la haute vallée  
Plats en sauce blanche



