

DOMAINE
Delmas

CUVEE MEMOIRE

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Blanquette de Limoux
- Parcelles : Espilès 30 ans d'âge
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Mauzac, Chardonnay, Chenin
- Millésime : 2017
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 30 mois
- Dosage sucres : < 3 g/l Brut Nature
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Cette cuvée bâtie autour du cépage traditionnel Mauzac, charme d'emblée par sa robe jaune pâle animée de bulles fines et persistantes.

Les notes d'aubépine, de pomme fraîche, de citronnelle et de fleurs séchées déroulent leur complexité.

À la fois gras et vif, le palais très équilibré laisse une impression de finesse. La bouche se termine en effet sur la fraîcheur de notes minérales.

Le palais oscille entre gras et vivacité, avant d'affirmer son style résolument primesautier.

Accords mets et vins

Pavé de Cabillaud au thym
Chapon rôti
Tarte fine aux pommes

