

DOMAINE  
*Delmas*

## CUVEE PASSION



### Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Crémant de Limoux
- Parcelles : Le Couvent, Mournac, Las Piloutis, La Garigole, Les Bordes
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

### Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 24 mois
- Dosage sucres : 5 à 7 g/l (Brut)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

### Notes de dégustation

Ce crémant présente une couleur jaune pâle.

Il est coiffé d'une mousse fine et intense. Alliant les notes franches de noisette grillée, d'épices (curry) et de fleurs blanches (lys, jasmin), le nez dévoile toute sa complexité.

À son tour, la bouche laisse s'inviter la fraîcheur de notes de buis, d'anis étoilé et de vétiver.

Un crémant intense et fin qui penche résolument du côté de la fraîcheur et de l'élégance.

### Accords mets et vins

Apéritif

Dos de cabillaud au thym et au jus de citron

Panna cotta et son coulis de framboise

