

DOMAINE

Delmas

CUVEE TRADITION

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Blanquette de Limoux
- Parcelles : le Camp Grand, Espilès, Peyreguet, Pradelles
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Mauzac, chenin ,chardonnay
- 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

Avec sa robe pâle, cristalline, et traversée par de fines bulles, cette blanquette tradition donne le ton.

Celui de la fraîcheur et de la finesse de son cépage emblématique, le Mauzac. Les notes de pomme mûre, de mirabelle et de fleurs blanches se marient parfaitement.

La bouche est soyeuse, veloutée, mais reste dynamisée par une franche vivacité.

Une vraie cuvée « TRADITION », tout en efficacité !

Accords mets et vins

Apéritif

Truite sauvage de la Haute Vallée aux amandes effilées

Crumble aux pommes

