

Delmas

L'ENVOL

L'envol est le fruit de mon affirmation, j'ai appris dans les pas de mon père et aujourd'hui c'est à mon tour de reprendre le flambeau. L'Envol est un hommage à la haute vallée de l'Aude, ce terroir qui m'est si cher et si singulier.

Terroir Haute Vallée

- Agriculture **biologique** depuis 1986
- **Parcelles** : Campgrand, Garrigole
- **Altitude** : 400 m
- **Appellation** : AOP Limoux
- **Sol** : Argilo-Calcaire

Informations techniques

- **Cépages** : Mauzac, Chenin
- **Millésime** : 2019
- **Vieillessement** : 12 mois en barrique
- **Bouteille** : disponible en 75 cl
- **Conditionnement** : Cartons de 6 ou 12 bouteilles
- **Production** : 2128 bouteilles
- **Couleur** : Blanc
- **Alcool** : 13 % vol

Notes de dégustation

L'envol présente une robe dorée, brillante, aux reflets argentés. Il s'ouvre sur des notes gourmandes de pomme au four et de citron confit. Il déroule par la suite des notes plus florales et épicées sur le curry et les immortelles. L'attaque en bouche est tendre puis laisse place à une vivacité plus tendue et fraîche. Belle expression de la fraîcheur minérale du terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Accords mets et vins

Ce vin accompagnera parfaitement un ceviche de bar, un saumon gravlax ou un rocamadour.

