

DOMAINE
Delmas

AOP LIMOUX BLANC

Terroir Haute Vallée

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

Informations techniques

- Cépages : 100% Chardonnay
- Millésime : 2016
- Couleur : Blanc
- Production : Bio
- Elevage en barrique : 12 mois
- Alcool : 13 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Ce Limoux, 100% Chardonnay se présente dans une élégante robe claire aux reflets argentés.

Le nez exhale des arômes à la fois puissants et délicats de brioche chaude, de noisette fraîche, de zeste d'orange et de cédrat confit.

La bouche est suave en attaque et rebondit ensuite avec tonus. La finale s'installe sur de la subtilité et des notes de menthol et de vanille.

Accords mets et vins

Coquilles Saint Jacques
Sole Meunière
Brie Truffé

