

DOMAINE

Delmas

## CUVEE SEDUCTION

### Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Cremant de Limoux
- Parcelles : Mournac, la Garrigole, les Clots
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

### Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
- Couleur : Rosé
- 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 rosé composé majoritairement de Chardonnay et complété de Chenin et de Pinot Noir s'habille d'une robe framboisine.

Une mousse onctueuse accompagne des arômes de pommelo, d'abricot frais et de pêche des vignes. Les fruits rouges se révèlent davantage en bouche. Elle est ample, fraîche et onctueuse à la fois et dotée d'une belle longueur.

### Accords mets et vins

- Toasts aux œufs de poissons
- Feuilleté de saumon
- Soupe de fraise aux feuilles de menthe

