

DOMAINE

Delmas

CUVEE DES SACRES



Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Crémant de Limoux
- Parcelles :
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
- Millésime : 2019
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillesse sur lattes : 30 mois
- Dosage sucres : 3 à 5 g/l (Brut)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Cette cuvée composée de Chardonnay, complétée par du Chenin et soutenu par un appoint de Pinot Noir, présente une robe or pâle, parcourue par un chapelet de fines bulles.

Elles libèrent des arômes délicats et complexes de fleurs blanches (jasmin, lys), d'écorce de citron jaune, de poivre blanc et de gingembre frais.

En bouche, ce crémant s'épanouit dès l'attaque sur des notes franches de pêche jaune au sirop, de genêt d'Espagne et d'amande grillée. L'attaque vive, laisse rapidement place à l'ampleur des notes toastées et briochées.

Accords mets et vins

Apéritif
Coquilles Saint Jacques à la crème
Dessert au chocolat corsé



DOMAINE DELMAS - 11 Route de Couiza - 11190 Antugnac

Tel : 04 68 74 21 02 - Fax : 04 68 74 19 90 - Mail : contact@domaine-delmas.com

Site Internet : www.domaine-delmas.com