

DOMAINE
Delmas

CUVÉE AUDACE

Entrée dans une nouvelle dimension du crémant, fruit d'une sélection précise, d'un élevage en fût de chêne, et témoin d'une recherche de l'excellence signée Delmas.

Terroir Haute Vallée

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

Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot noir
- Millésime : 2020
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillesse sur lattes : 15 mois min
- Dosage sucres : Exbrut (<6 g/L)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre avec finesse sur des notes florales, avec une pointe agrume et aubépine.

La bouche est cristalline, pure, droite et nette avec une bulle onctueuse qui équilibre le vin en milieu de bouche et immortalise le plaisir.

Conseils de dégustation

A servir à 12°C dans des verres évasés pour apprécier ses arômes, en début de dîner pour ouvrir l'appétit sur des mignardises au chèvre frais. Sa richesse aromatique embellira vos préparations plus intenses comme un risotto aux cèpes ou des plats à base de sauce blanche.

*Commentaires de dégustation par le sommelier
Baptiste Ross-Bonneau.*

