

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

Informations techniques

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

Notes de dégustation

On sera surpris par son nez mûr et intense, sur un caractère d'arômes de fruits à chair jaune frais.

La bouche est droite, persistante avec une belle fraîcheur qui laissera place à des nuances d'agrumes et de citron confit.

Conseils de dégustation

A carafier et servir à 14°C pour apprécier l'ensemble de ses aspects.

A déguster lors d'un joli menu gastronomique en accompagnement d'un loup braisé en cocotte au citron et romarin.

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

