

DOMAINE

Delmas

CUVEE CLAIR DE LUNE

Le vin historique de l'appellation Limoux à base du cépage autochtone, le Mauzac. Un vin charmant qui raviera les palais les plus gourmands.

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Blanquette Ancestrale
- Parcelles : le Camp Grand, la Clauso
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépage : 100 % Mauzac
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 12 mois
- Dosage sucres naturel, doux et fruité
- Alcool : 7.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Une fois le nez dans le verre, le vin s'ouvre sur des arômes de pomme et poire frais et savoureuses, complété par des nuances de fleurs jaunes.

La bouche est tendre, ronde et onctueuse, équilibrée par une belle fraîcheur qui apaise le côté sucré. La bulle, ronde et crémeuse, allonge le plaisir qui s'en dégage.

Conseils de dégustation

A déguster à 10°C, en famille le dimanche midi avec la tarte aux pommes maison. Elle convient aussi très bien en apéritif avec du foie gras.

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

