

DOMAINE
Delmas

CUVEE PASSION

Redécouverte des cépages emblématiques du vignoble français sur un relief du sud-ouest aux multiples influences. Un mariage qui ne laisse indifférent.

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Crémant de Limoux
- Parcelles : Le Couvent, Mournac, Las Piloutis, La Garigole, Les Bordes
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 24 mois min
- Dosage sucres : Extrabrut (<3g/l)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Le nez est fin et délicat sur des arômes de fruits secs, d'amandes fraîches et d'aubépine.

La bouche s'ouvre sur un joli volume riche, savoureux, avec une belle maturité. La tension et la droiture mêlés à la bulle croquante apportent persistance à cette grande cuvée.

Conseils de dégustation

Servir la cuvée à 12°C dans un verre évasé afin de révéler toute sa complexité. Ce vin peut marier un merlu de ligne juste braisé avec une sauce vierge, carotte fanes rôties et fruits secs grillés.

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

