

DOMAINE

Delmas

## CUVEE SEDUCTION

*Réinterprétation du crémant rosé sur la complexité et la richesse d'un vin d'exception.*

### Terroir Haute Vallée

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

### Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
- Couleur : Rosé
- Production : bio
- Vieillesse sur lattes : 24 mois min
- Dosage sucres : Brut (5 à 7 g/l)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

### Notes de dégustation

Le nez est pur, sur des notes florales, de roses et de fruits rouges acidulés. La bouche est riche de complexité : nette, fraîche avec une belle onctuosité et une finale légèrement crayeuse, elle sublimerait les repas les plus affinés.

### Conseils de dégustation

A servir à 12°C dans des verres évasés pour révéler tous ses secrets sur des préparations apéritives autour du thon aux groseilles, ou du saumon aux fruits rouges.

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

