

DOMAINE

Delmas

CUVEE TRADITION

Premier pas dans l'univers du Mauzac à travers une représentation authentique et généreuse d'une méthode traditionnelle.

Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Blanquette de Limoux
- Parcelles : le Camp Grand, Espilies, Peyreguet, Pradelles
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Mauzac, Chenin, Chardonnay
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 24 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 sur des notes fraîches d'agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches.

La bouche est ronde, onctueuse, caractérisée par un toucher de bulle crémeuse et une belle acidité qui équilibre le joli volume présent dans cette cuvée délicate.

Conseils de dégustation

Servir entre 10 et 12°C pour révéler sa complexité aromatique. Accompagner en début de repas, pour ouvrir les papilles et l'appétit, sur une chips de pomme et une mousse de brebis frais.

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

