

DOMAINE

Delmas

CUVÉE DES SACRES

Une cuvée originale, riche en saveurs et émotions, signature du Domaine, qui sera l'allié de vos moments inoubliables.



Terroir Haute Vallée

- Agriculture biologique depuis 1986
- Appellation : AOP Crémant de Limoux
- Parcelles : Le Vayer, Le Couvent
- Sol : Argilo-Calcaire
- Altitude : 400 m

Informations techniques

- Cépages : Chardonnay, Chenin
- Millésime : 2019
- Couleur : Blanc
- Production : bio
- Vieillessement sur lattes : 24 mois
- Dosage sucres : Extrad Brut (<6 g/l)
- Alcool : 12.5 % vol
- Bouteille : disponible en 75 cl
- Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Notes de dégustation

Au nez, le bouquet se révélera fin, délicat, mais complexe.

La bouche est riche, ronde, tendue avec une matière, un volume de vin dense en milieu de bouche et une bulle crémeuse. La cuvée développe des notes de fruits secs et de fruits jaunes, soulignées par une belle tension qui prolonge l'harmonie de la cuvée.

Conseils de dégustations

A servir à 12°C dans un verre à vin pour laisser s'exprimer les arômes de ce grand crémant. Essayer un mariage de saveurs originales autour de couteaux et sèches en persillade pour ouvrir le déjeuner et jouer sur la texture du vin.

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

