

# Delmas

## LE PASSEUR

*Le Passeur est un hommage à la transmission de notre savoir-faire, fruit de nos traditions familiales. Né vigneron, j'ai appris l'exigence et la quête de l'excellence dans les pas de mon père. Fier de cet héritage, je perpétue avec conviction notre mode de travail en agriculture biologique en sélectionnant pour vous le meilleur. Le Passeur est l'expression de la passion que nous avons pour notre terroir.*

### Terroir Haute Vallée

- Agriculture **biologique** depuis 1986
- **Parcelles** : la Ferronne, la Garrigole
- **Altitude** : 400 m
- **Appellation** : AOP Limoux
- **Sol** : Argilo-Calcaire

### Informations techniques

- **Cépages** : Chardonnay, Chenin, Mauzac
- **Millésime** : 2018
- **Viellissement** : 12 mois en barrique
- **Bouteille** : disponible en 75 cl
- **Conditionnement** : Cartons de 6 ou 12 bouteilles
- **Production** : 1612 bouteilles
- **Couleur** : Blanc
- **Alcool** : 13 % vol

### Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes fumées, puis dévoile une grande complexité aromatique avec des notes de fleurs blanches et de pêche de vigne.

La bouche révèle une belle onctuosité, du gras avec un bon volume de vin dense et souligné par une tension nerveuse, ciselé et droite.

### Conseils de dégustation

A carafier et servir à 14°C pour révéler ses secrets.

Un beau compagnon pour un poulpe juste snacké au tomate et fenouil.

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

