

DOMAINE
Delmas

AUDACE

Entrez dans une nouvelle dimension du crémant, résultat d'une sélection fine et d'un passage en fût de chêne. Elle témoigne de la recherche d'excellence du Domaine Delmas.



FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOC Crémant de Limoux

Type

Méthode traditionnelle

Cépages

Pinot noir, Chardonnay, Chenin

Situation géographique

Clots, la Garrigole, les Bordes, Espilies sur argilo-calcaire.

Niveau de sucre

Extra Brut

Taux d'alcool

12.5% alc vol

Vinification & vieillissement

Vendange manuelle et transport des raisins en petites caisses. Pressurage direct à faible pression. Sélection de la « cuvée A ». 1^{ère} fermentation en fût de chêne. Maturation sur lies pendant 8 mois. Assemblage, embouteillage et 2^{ème} fermentation en bouteille. Vieillesse sur lattes pendant 36 mois minimum. Dégorgement au besoin avec dosage minimum.

Description

Le nez s'ouvre délicatement sur des notes florales, fruits rouges, agrumes, avec des nuances briochées.

La bouche est minérale, droite, structurée, avec une bulle fine. Cette richesse en bouche apporte une grande longueur.

Accords mets & vins

Servir à 10°C dans des verres à vin.

La cuvée accompagnera un apéritif à base de fromage de chèvre. Ses arômes riches feront aussi un accord parfait pour des plats riches et crémeux comme un risotto de bolets.

Récompenses & publications

2025 : Concours National des Crémants – Coup de cœur des journalistes

Jancis Robinson, Tamlyn Currin – 16/20

2023 : Special Report Languedoc Roussillon. Matthew Stubbs, Tim Atkin - 93/100

2016 : Bettane & Desseauve – 15/20

2014 : Guide Revel – 3 étoiles, 18/20

2013 : Bettane & Desseauve – 15/20

DOMAINE DELMAS - 11 Route de Couiza - 11190 Antugnac

Tel : 04 68 74 21 02 – Mail : contact@domaine-delmás.com – Site web : www.domaine-delmás.com

