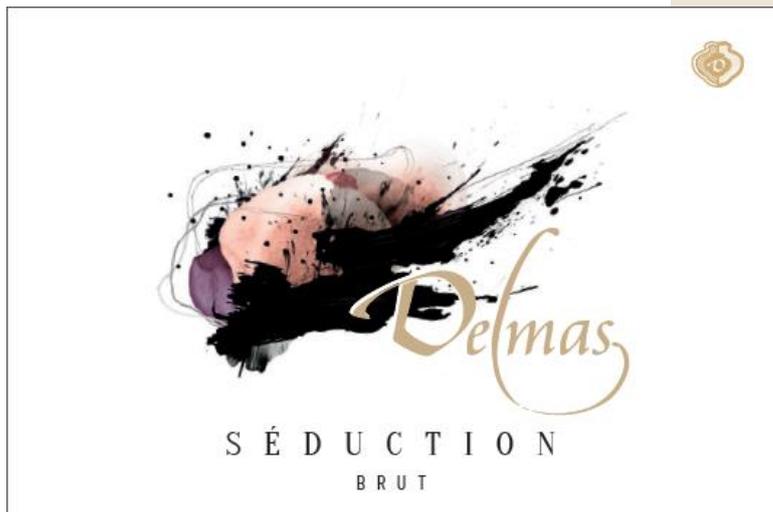


DOMAINE  
*Delmas*

## SÉDUCTION

*La touche de Pinot noir vieilli en fût de chêne offre une structure qui soutient le fruit généreux. Élégant, crémeux, un fruit gourmand, marqueront les palais.*



## Fiche technique

### Appellation

AOC Crémant de Limoux

### Type

Méthode traditionnelle

### Cépages

Chardonnay, Chenin, Pinot noir

### Situaton géographique

Mournac, la Garrigole, les Clots sur argilo-calcaire.

### Niveau de sucre

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 des jus (4 qualités). 1<sup>ère</sup> fermentation en cuve inox. Maturation sur lies pendant 8 mois. Pour le Pinot noir, fermentation en cuve ciment et maturation pendant 8 mois en fût de chêne. Assemblage, embouteillage et 2<sup>ème</sup> fermentation en bouteille. Vieillessement sur lattes pendant 18 mois minimum. Dégorgement au besoin avec dosage minimum.

### Description

Le nez est pur, sur des notes florales, de rose, et de fruits rouges acidulés.

La bouche est pleine de complexité : fraîche avec une bonne rondeur, et une finale presque crayeuse.

### Accords mets & vins

Servir à 8°C dans un verre tulipe. À accorder en apéritif avec du thon et de la groseille, ou du saumon et des fruits rouges.

### Récompenses & publications

2016 : Gilbert & Gaillard – 85/100