DOMAINE Delmas

TRADITION

Une pure expression du Mauzac dans notre terroir d'altitude. Elle exprime la légèreté, un fruit délicat avec une fine complexité de l'élevage.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOC Blanquette de Limoux

Type
Méthode traditionnelle

Cépages
Mauzac, Chenin

Situation géographique
Le Camp Grand, Espilies, Peyreguet, Pradelles 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). 1ère fermentation en cuve inox. Maturation sur lies pendant 8 mois. Assemblage, embouteillage et 2ème fermentation en bouteille. Vieillissement sur lattes pendant 18 mois minimum. Dégorgement au besoin avec dosage minimum.

Description
Le nez s'ouvre sur des notes de pomme verte, d'agrume frais et de fleurs blanches.

La bouche est ronde et crémeuse avec des bulles délicates. L'acidité est vive et équilibrée avec la texture du vin.

Accord mets & vins
Servir à 8°C dans un verre tulipe. L'accord parfait en début de repas avec des chips de pomme, du fromage de brebis frais aux herbes, des bâtons de légumes, ou des huîtres.

Récompenses & publications
2024 : La Revue des Vins de France, édition N°682 – 89/100

2023 : La Revue des Vins de France, édition N°672 – 88/100

2022 : "111 Schaumweine aus aller Welt die Man getrunken haben muss". Daniela Dejnega, Luzia Schrampf. Edition Emons.

2016 : Guide Hachette des Vins – 1 étoile

2014 : Guide Revel – 3 étoiles, 16/20

2013 : Guide Hachette des Vins – 2 étoiles

2011 : Guide Hachette des Vins – 1 étoile

Decanter – Médaille de Bronze

2009 : Guide Hachette des Vins – 2 étoiles, "coup de cœur"

DOMAINE DELMAS - 11 Route de Couiza - 11190 Antugnac
Tel : 04 68 74 21 02 – Mail : contact@domaine-delmas.com – Site web : www.domaine-delmas.com

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE