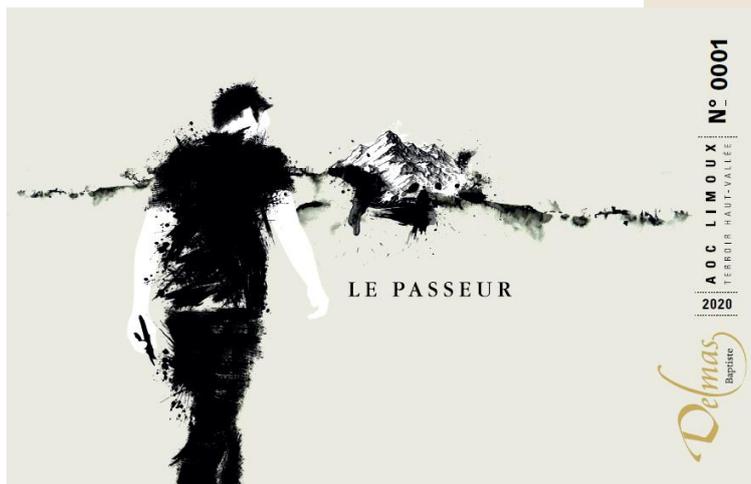


DOMAINE
Delmas

LE PASSEUR

« Aujourd'hui, je suis fier de porter à mon tour la tradition familiale en devenant la 4^{ème} génération du Domaine. Ayant reçu l'enseignement de mon père, je m'engage à continuer de développer le Domaine dans une quête perpétuelle du goût et de l'excellence tout en utilisant de nouveaux équipements et technologies. » **Baptiste Delmas.**



FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOC Limoux blanc

Millésime

2020

Type

Vin blanc tranquille

Nombre de bouteilles

6280

Cépages

Chardonnay

Taux d'alcool

13.5% alc vol

Situation géographique

La Garrigole, la Ferronne sur argilo-calcaire

Vinification & vieillissement

Vendange manuelle et transport des raisins en petites caisses. Pressurage direct à faible pression. Sélection de la « cuvée A et B ». Fermentation en fût de chêne et maturation pendant 12 mois. Sélection de barriques.

Description

Le nez dévoile une grande complexité avec des nuances de pêche des vignes, de fleurs blanches, ainsi que quelques notes fumées bien intégrées.

La bouche révèle une richesse avec du volume et une tension ciselée, bien intégrée. Le vin montre du relief qui se révèle dans le verre avec du temps.

Accords mets & vins

Décanter et servir à 13°C dans un verre bourguignon. Le partenaire parfait avec du poulpe sauté, tomates et fenouil.

Récompenses & publications

2025 : Guide Hachette des Vins – 2 étoiles

Jancis Robinson, Tamlyn Currin – 17/20

2023 : Decanter – Médaille d'argent, 93/100

2022 : La Revue des Vins de France - 90/100