

DOMAINE
Delmas

L'ENVOL

« L'Envol est le résultat de mon gain d'indépendance. J'ai appris de mon père en suivant ses pas et aujourd'hui, je porte fièrement son héritage. L'Envol est un hommage au terroir de la Haute Vallée qui m'est si cher. » **Baptiste Delmas**



FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOC Limoux blanc

Millésime

2020

Type

Vin blanc tranquille

Nombre de bouteilles

2570

Cépages

Mauzac, Chardonnay, Chenin

Taux d'alcool

12% alc vol

Situation géographique

Campgrand, la Garrigole 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

On sera surprise par son élégance marqué par des notes florales complexes, des fruits jaunes mûres, et iodée.

La bouche est droite, ronde, persistante, aux multiples nuances. L'acidité est présente, bien intégré à la structure délicate du vin pour une harmonie millimétrée.

Accords mets & vins

Décanter et server à 13°C dans des verres bourguignons.

À déguster lors d'un repas gastronomique avec un filet de bar braisé en cocotte avec du citron et romarin.

Récompenses & publications

2025 : Jancis Robinson, Tamlyn Currin – 17/20

2024 : Guide Hachette des Vins – 1 étoile

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

2022 : Terre de Vins – 15/20