

DOMAINE
Delmas

SACRES

La première cuvée Signature créée symboliquement pour le passage à l'an 2000, une nouvelle étape pour le Domaine Delmas. Un vin riche, complexe, et qui saura ravir tous les palais.



FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOC Crémant de Limoux

Type

Méthode traditionnelle

Cépages

Chardonnay, Chenin, Mauzac

Situation géographique

Le Vayer, Le Couvent 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 cuve inox. 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

Au nez, vous expérimenterez une clarté, précision, avec une complexité délicate. En bouche, la texture est riche, dense, mais toujours sous une belle tension. Les bulles sont crémeuses. Vous découvrirez une palette aromatique sur les fruits jaunes, les amandes, et un aspect beurré/brioché fin et distinct. Un vin dans l'harmonie et une belle longueur en bouche.

Accords mets & vins

Servir à 10°C dans un verre à vin pour libérer la complexité aromatique.

Vous pouvez essayer des associations originales comme des couteaux ou de la seiche avec du persil et de l'ail afin de savourer l'association des textures.

Récompenses & publications

2025 : Concours National des Crémants – Médaille d'or

Jancis Robinson, Tamlyn Currin – 16,5/20

Terre de Vins, édition n°101 – 95/100

Guide Hachette des Vins – 1 étoile

2023 : Concours National des Crémants – Médaille d'or

Decanter – Médaille d'argent

2016 : Concours National des Crémants – Médaille d'or

2015 : Gilbert & Gaillard – 89/100

Guide Hachette des Vins – 1 étoile

2014 : Concours National des Crémants – Médaille d'or