

# Delmas

## Blanquette de Limoux Brut



### « CUVÉE TRADITION »

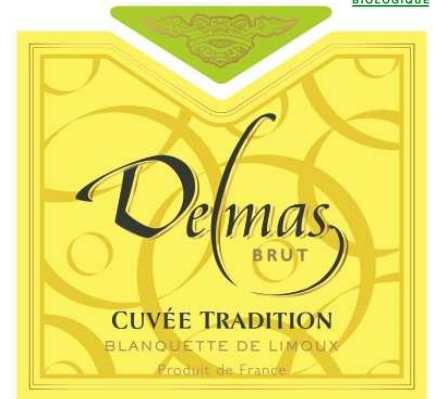
#### - Cépages et Assemblages :

Mauzac – Chardonnay - Chenin

#### - Age des vignes : 20 ans

#### - Nom des Parcelles :

Campgrand, Espilies, Le Pech



#### - Terroir Haute Vallée :

Situé au sud de l'appellation Limoux, proche des Pyrénées, c'est un terroir humide et froid avec un printemps tardif et un automne frais. Sol argilo-calcaire.

Altitude : proche de 300 mètres - Précipitations : environ 750 mm par an.

#### - Vinification, élevage, vieillissement :

Les raisins sont récoltés manuellement par paniers de 35 Kg à maturité idéale.

**Rendement à l'Ha :** 50hl/ha

**Temps de vieillissement sur lattes :** entre 1 et 2 ans

**Dosage de sucres :** entre 7 et 9 g/l

#### - Méthode traditionnelle -

**Type de pressurage :** Pneumatique direct

**Ajout de liqueur :** Oui

**Degré d'alcool :** 12,5 % vol

#### - Caractéristiques :

Issue de cinq siècles de tradition, la Blanquette de Limoux doit sa typicité marquée au **cépage Mauzac**. Le nom « Blanquette de Limoux » trouve ses origines dans la couleur claire de la surface inférieure des feuilles de Mauzac, cépage appelé Blanquette en langue Limouxine.

#### - Distinctions :



- Médaille de Bronze au **Concours International INTERVIN 2011** (Canada)
- « 1 étoile » au **Guide Hachette des vins 2011**
- « **Coup de Cœur** » au Guide hachette des vins 2009
- \*\* « **2 étoiles** » au Guide Hachette des Vins 2006
- Récompensée de **90 points sur 100** par le magazine **Wine & Spirits**, Juin 2004



#### - Dégustation : Température 6/8° C - À déguster dans les 2 ans

Cette blanquette se doit d'exprimer le terroir de la Haute Vallée et la complexité aromatique et minérale d'un cépage autochtone, le Mauzac. Racé avec une belle vinosité et marqué par sa fraîcheur, sa maturité s'exprime sur un caractère de noisette, fleurs d'acacias. Bien structuré en bouche, bonne longueur, sa finale est fraîche et élégante.

#### - Alliances mets/vin :

A déguster en apéritif pour les amateurs de vin racé, en repas sur des poissons grillés, ou sur du fromage.

DOMAINE DELMAS

11 Route de Couiza - 11190 Antugnac

Tel : 04 68 74 21 02 - Fax : 04 68 74 19 90 - Mail : [domainedelmas@wanadoo.fr](mailto:domainedelmas@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.blanquette-delmas-bio.com](http://www.blanquette-delmas-bio.com)