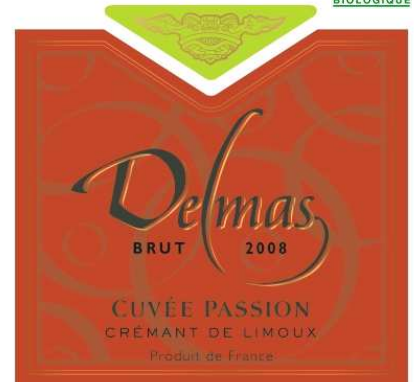


Delmas

Crémant de Limoux Brut

« CUVÉE PASSION »

2008



- Cépages et Assemblages :

Chardonnay – Chenin – Pinot – Mauzac

- Age des vignes : 20 ans

- Nom des Parcelles :

Assemblage de 10 cuvées différentes

- 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

Rendement à l'hectare : 50 hl

Temps de vieillissement sur lattes : 18 mois minimum

Dosage de sucres : 10 g/l

- Méthode Traditionnelle -

Type de pressurage : Pneumatique direct

Ajout de liqueur : Oui

Degré d'alcool : 12.5 % vol

- Caractéristiques :

Dans ce crémant, on retrouve l'intensité aromatique du **Chardonnay** ainsi que la fraîcheur et la minéralité du **Chenin**, la vinosité du **Pinot Noir** et le caractère tannique du **Mauzac**.

- Distinctions :



- Médaille d'Or au Concours National des Crémants de France 2010
- Noté 84/100 au Concours International MUNDUS VINI 2010
- * « 1 étoile » au Guide Hachette des Vins 2006
- Récompensé « Seal of Approval » par l'International Wine Challenge 2005

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

Ce vin respire le soleil. Le nez explose sur un panier de pêches jaunes et fleurs d'amandier. En bouche, l'expression du Chardonnay est présente. Beurré, bonne longueur, structuré, sec, minéral. Au réchauffement, le vin évolue vers des notes de noisette fraîche. La bouche, marquée par le Terroir Haute Vallée, est fraîche, vineuse et bien équilibrée.

- Alliances mets/vin :

Du début de la réception jusqu'au fromage. Poissons, crustacés. Idéal sur une viande blanche en sauce.

DOMAINE DELMAS

11 Route de Couiza - 11190 Antugnac

Tel : 04 68 74 21 02 - Fax : 04 68 74 19 90 - Mail : domainedelmas@wanadoo.fr

Site Internet : www.blanquette-delmas-bio.com