

Delmas

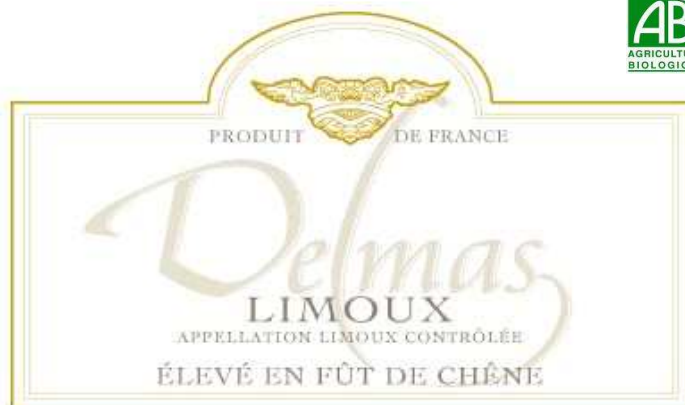
Limoux AOC

Millésime 2005

- *Cépages et Assemblages :*

Chardonnay

- *Age des vignes :* 25 ans



- *Nom des Parcelles :*

Le Couvent, La Garenne

- *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 en paniers de 35 Kg à maturité idéale.

- **Rendement:** 30hl/ha

- **Type de pressurage :** Pneumatique direct

- **Élevage barrique 1 an sur lies, bâtonnage régulier**

- **Degré d'alcool :** 13% vol

- *Caractéristiques :*

Une particularité : la fermentation ainsi que l'élevage doivent obligatoirement être réalisés jusqu'au 1er mai et en fût de chêne.

- *Dégustation : Température : 9° C - À déguster dans les 2 ans*

Robe jaune, aux reflets dorés, des arômes complexes de vanille, pêche blanche, ananas vif, long en bouche, belle évolution.

- *Alliances mets/vin :*

Foie gras, fromages, poissons.

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