

# *Crémant de Limoux DOMAINE DELMAS*

## *Cuvée des Sacres 2004*

### *Terroir Haute Vallée :*

*Situé au sud de l'appellation Limoux, vers le piémont pyrénéen, c'est le terroir le plus frais par son altitude qui avoisine les 300 mètres. Le sol est argilo-calcaire.*

### *Cépages et Assemblages :*

*Chardonnay : 50% Mauzac : 20% Chenin : 15% Pinot Noir : 15%*

*Age des vignes : 25 ans Nom de la parcelle : La Ferronne, le Pech, le Couvent, les Bordes.*

### *Vinification, élevage, vieillissement :*

*Les raisins sont récoltés manuellement par paniers de 35 Kg*

*Rendement : 40 hl Type de pressurage: Membrane*

*Temps de vieillissement sur lattes : 18 mois au contact de la lie Ajout de liqueur: oui*

*Dosage de sucres : 7.80 g/l Degré d'alcool: 12.5 vol*

*Production annuelle de cette cuvée : 7000 bouteilles*

### *Circuits de distribution :*

*France : vente au caveau, grossistes, cavistes, CHR Export : Belgique, Suisse, Japon.*

### *Conditionnement : caisse de 6 bouteilles*

*Gencod bouteille : 3441770000093*

*Dimension des caisses : 31 cm x 25.5cm x 19.5cm Poids des caisses : 10 kg*

*Palettes : 88 caisses soit 528 cols Poids : 900 kg*

### *Distinctions :*

*Millésime 2000: Coup de coeur pour Terre de Vin décembre 2003 Médaille d'or au Concours National des Crémants*

### *Dégustation :*

*Couleur jaune d'un reflet vif et d'une limpidité parfaite, un produit fin aux arômes de pêche sucrées, beaucoup de volume, belle vivacité.*

*Appréciable tout au long du repas et particulièrement en accompagnement de pigeons en cocotte truffés avec leurs ballotins de champignons.*