

Blanquette de Limoux DOMAINE DELMAS

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 : Age des vignes : 20 ans

Mauzac : 90% Chardonnay : 10%

Nom des parcelles : La Garrigole, le Camp-Grand, le Pech.

Vinification, élevage, vieillissement :

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

Rendement à l'Ha 50hl

Type de pressurage : Membrane

Temps de vieillissement sur lattes : 12 mois minimum

Ajout de liqueur : oui

Dosage de sucres : 6.08 g/l Degré d'alcool : 12 ° vol

Production annuelle de cette cuvée : 40000 bouteilles

Circuits de distribution :

France : vente au caveau, grossistes, cavistes, CHR,

Export : Grande Bretagne, Etats-Unis, Canada, Allemagne, Suisse

Conditionnement : caisse de 6 bouteilles

Gencod bouteille : 3441770000048 Gencod caisse 13441770000021

Dimension des caisses : 37.5cm x 21cm x 16.5cm Poids des caisses 9kg

Palettes : 88 caisses soit 528 cols Poids : 800kg

Distinctions :

*Remarquée par le Guide Hachette des vins édition 2003 * et 2006 ***

Récompensée de 90 points sur 100 par le magazine américain Wine & Spirits

Guide des Bonnes Adresses du Vin Bio 2004/2005

Dégustation :

Très fines bulles au cordon discret, sensation de fraîcheur relevée par des arômes de pamplemousse et de citron associées à

un soupçon de pain d'épices. Appréciée en accompagnement d'une poularde à la crème.