

DOMAINE DELMAS

CUVÉE PASSION

LIMOUX / LANGUEDOC-ROUSSILLON



FRANCIA
ANTUGNAC

42° 57' 11" N
2° 13' 34" E

ANNO DI FONDAZIONE
1998

VITIGNI
MAUZAC / CHENIN
CHARDONNAY
PINOT NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO
31 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
120.000

ENOLOGO
BAPTISTE DELMAIS

NOTE:
Nel 1531, a pochi chilometri da **Limoux**, l'ordine delle monache benedettine dell'abbazia di Saint-Hilaire scoprì che il vino bianco da loro prodotto e imbottigliato faceva le bollicine: nacque così il "**Blanquette de Limoux**", considerato uno dei vini mossi più antichi del mondo. Attraverso 3 generazioni ed in meno di 30 anni l'azienda familiare Delmas ha conosciuto un forte sviluppo in termini di superficie da 3 a 31 ettari di vigneto coltivato, uno stile singolare che unisce tradizione e modernità sempre nel rispetto dell'ambiente.



TIPOLOGIA:

Vino Bianco

ZONA PRODUTTIVA:

AOC Limoux, Sud della Francia

VITIGNO:

Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno ricco di argilla e calcare

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano e deposte separatamente in base alla tipologia in una pressa automatica dove vengono schiacciate. I liquidi ottenuti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione inizia con l'aggiunta di un mix di zuccheri e lieviti, successivamente il vino viene imbottigliato e riposa per 24 mesi

AFFINAMENTO:

Dopo l'affinamento le impurità vengono eliminate, si aggiunge lo zucchero d'uva e le bottiglie vengono tappate.

Prima di essere immesse nel mercato riposano alcune settimane

COLORE:

Giallo pallido

PROFUMO:

Al naso esplode un cesto di frutta gialla, nel momento in cui si riscalda emergono note più esotiche

SAPORE:

Generoso con richiami alle percezioni olfattive. Finale ricco con sentori di frutta secca, mandorle e nocciole

ABBINAMENTI:

Ottimo dall'inizio alla fine della festa. Si sposa con pesce, frutti di mare e carne bianca in salsa



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it