

# DOMAINE DELMAS

# CUVÉE TRADITION

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:

Mauzac, 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 18 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 paglierino

## PROFUMO:

Aromi mediterranei e di miele di acacia

## SAPORE:

Minerale, aromatico, ben strutturato. Finale fresco ed elegante con una nota mentolata

## ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo o per accompagnare pesce alla griglia e formaggi



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

# 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

# DOMAINE DELMAS

# CUVÉE DES SACRES

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, Mauzac,

## 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

## AFFINAMENTO:

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



Prima di essere immesse nel mercato riposano alcune settimane

## COLORE:

Giallo luminoso

## PROFUMO:

Unione di ricchezza e delicatezza, complessità ed eleganza. Note di frutti cristallizzati e agrumi

## SAPORE:

All' inizio delicate note piccanti e di legno, si continua con un cesto di agrumi per finire con il pepe verde

## ABBINAMENTI:

Potente ma equilibrato, si accompagna perfettamente e pesci delicati come sogliola o trota



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