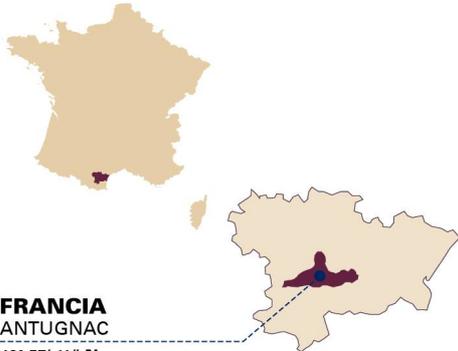


CUVÉE DES SACRES

LIMOUX / LANGUEDOC



FRANCIA
ANTUGNAC

42° 57' 11" N
2° 13' 34" E

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1998



ESTENSIONE TERRITORIO
31 Ha



ENOLOGO
BAPTISTE DELMAS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
MAUZAC – CHENIN – CHARDONNAY –
PINOT NOIR



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino spumante – AOP Crémant de Limoux Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Limoux, altitudine 400 metri s.l.m.



VITIGNO

Chardonnay, Chenin, Pinot Noir.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 30 mesi.



COLORE

Oro pallido con bolle sottili.



PROFUMO

Rilascia aromi delicati e complessi di fiori bianchi (gelsomino, gigli), scorza di limone, pepe bianco e zenzero fresco.



SAPORE

In bocca, spiccano note di pesca gialla, di ginestra spagnola e di mandorla. L'attacco vivace, lascia rapidamente spazio all'ampiezza delle note tostate e croccanti.



ABBINAMENTI

Aperitivo. Perfetto anche con capesante e dessert a base di cioccolato.