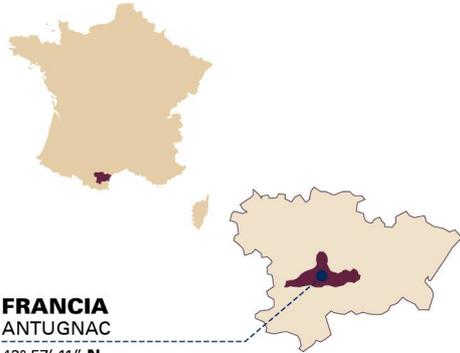


CUVÉE TRADITION

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 Blanquette de Limoux Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Limoux, altitudine 400 metri s.l.m.



VITIGNO

Mauzac, Chenin, Chardonnay



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 24 mesi.



COLORE

Giallo pallido con bolle sottili.



PROFUMO

Le note di mela matura, prugne e fiori bianchi si sposano perfettamente.



SAPORE

La bocca è setosa, vellutata e vivace



ABBINAMENTI

Aperitivo. Perfetto anche con trota selvatica dell'Alta Valle e mandorle e torta di mele.

