



S. DELAFONT
VIGNERON NÉGOCIANT



Limoux 2017

Cépages : 100% Chardonnay.

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Vinification : Fermentation lente en barriques.

Elevage : 9 mois en barriques de chêne français.

Œil : Robe soutenue avec des reflets gris et paille.

Nez : Riche avec des notes d'agrumes, d'amande et de brioche.

Bouche : Attaque fraîche avec un beau volume équilibré par une certaine rondeur.

Servir à : 12-13°C.

Garde : Jusqu'à 7 ans.

Age des vignes : Entre 15 ans et 40 ans

Alcool : 13.5°

Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Classique, bague carrée cannelle 660g
- ≈ Diam bouchon 3, 47mm
- ≈ Capsule complexe épais personnalisée
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 6 à plat
- ≈ Code Bar : **3760225690192**

Terroir : Situé entre 450 et 600 mètres d'altitude sur le terroir de la Haute Vallée, les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire avec forte présence de grès.

