



ABBOTT'S  
DELAUNAY

# ALTO STRATUS

Vin de France

**Les Nuages et Vents d'Abbotts & Delaunay proviennent d'une sélection unique de parcelles de vieilles vignes d'altitude cultivées dans le Languedoc et sont produits en quantités très limitées.**

**CEPAGE**

Carignan. C'est résolument le cépage des climats chauds et secs, parfaitement taillé pour donner des grands vins emprunts d'harmonie et d'élégance.

**SOL**

Nous avons sélectionné deux types de terroirs : vignes d'altitude de 100 ans apportant de la fraîcheur, et terres arides méditerranéennes où la vigne côtoie la garrigue.

**VINIFICATION**

Vendange manuelle des raisins parfaitement mûrs. 40% vinification traditionnelle, 60% vinification de vendanges entières. Macération : environ 14 jours pour les raisins vinifiés traditionnellement et de 5 à 12 jours pour la vendange entière. Durée définie par dégustation quotidienne. Vin soutiré en fin de fermentation alcoolique puis mis en barrique de 225l pour la fermentation malolactique. Premières presses ajoutées au jus de coule.

**ELEVAGE**

9 mois : 60% en fûts (30% fûts neufs, 40% fûts de 1 vin, 30% fûts de 2 vins) et 40% en cuve inox afin d'apporter de la fraîcheur.

**DEGUSTATION**

Robe foncée et vive.  
Nez légèrement sauvage et végétal. Notes de rhubarbe, réglisse, pain d'épice, poire.  
Attaque très ronde et gourmande, veloutée. Notes crémeuses et fruitées qui rappellent le clafouti aux griottes acidulées.

**METS & VINS**

Servir à 17°C avec le gibier à plumes, le jambon cru, la cuisine épicée ou japonaise.



NUAGES ET VENTS