



ABBOTT'S DE LAUNAY

Grands Vins du Languedoc



« Nombreux sont les oiseaux dans nos vignobles, qui se régalent de nos raisins bien mûrs. Lorsque nous arrivons aux vignes, ils s'envolent à tire d'aile ». Une gamme de vins gourmands et équilibrés provenant des grandes appellations classiques du Languedoc.

CÉPAGES

Roussane - Grenache

SOL

Raisins issus de vignobles surplombant la Méditerranée. Sols composés de sables, de graviers, de mollasses à esquilles calcaires, et de marnes blanches, à faible productivité, limitant la vigueur des ceps et favorisant la maturité des raisins. Les sols de sables et molasses donnent des blancs très vifs, mordants.

VINIFICATION

Les deux cépages sont vinifiés séparément en cuve inox. Après égrappage et pressurage doux, les moûts sont fermentés à température contrôlée de 18°C. 40% en fûts de chêne (20 % fûts neufs) et 60% en cuve inox.

ÉLEVAGE

Après assemblage, élevage pendant 3 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Vin frais et rond, avec une belle intensité. Arômes de zeste de citron, d'écorce d'orange et de verveine mentholée. Belle fraîcheur.

METS-VINS

Servir à 8 - 10°C à l'apéritif, ou au cours d'un repas avec des coquillages, des huîtres de Bouzigues, des rougets à la tapenade, une sole au beurre, ou une tartelette à la mandarine.