



# ABBOTT'S DELAUNAY

Grands Vins du Languedoc



La collection de cépages Abbotts & Delaunay est constituée de vins fruités, accessibles et élégants originaires du Pays d'Oc, qui complètent parfaitement notre offre de vins AOC. Par le travail respectueux de nos sols, nous veillons chaque jour à la préservation des plantes sauvages qui bordent nos vignobles. Découvrez nos gammes «Les Fleurs Sauvages» et «Les Fruits Sauvages», issues des terroirs du Languedoc.



CÉPAGE

Pinot Noir



SOL

Les raisins de ce vin proviennent de terrasses situées sur les hauteurs de la vallée de l'Aude, dans les contreforts des Pyrénées. Plantées sur des sols argilo-calcaires, les vignes, âgées de 10 ans sont conduites en Cordon de Royat et Guyot. Températures douces avec des pluies régulières. Rendements relativement faibles (50 hl/ha).



VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (environ une semaine.) Fermentation d'une semaine à températures contrôlées. 25% de l'assemblage final est élevé en fûts de chêne pendant 6 à 9 mois.



DÉGUSTATION

Robe sombre avec des reflets rubis. Arômes de cassis, cerise et mûre sublimés par de délicates notes boisée et vanillée. La bouche est complexe, riche et longue.



ACCORD METS-VINS

Servir à 17°C avec la charcuterie, la viande blanche, le poulet en sauce ou des fromages légers.