



# 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**

Syrah

 **SOL**

Les grappes de ce Syrah proviennent de 3 terroirs différents: une très vieille vigne dans la région de Nîmes qui apporte de la richesse et de la rondeur au vin, les sols pauvres de la Vallée de l'Aude donnent les arômes de fruits et enfin de la Plaine de Béziers.

 **VINIFICATION**

Longue macération (3 semaines) pour 70% de l'assemblage, afin de donner de la rondeur, des tanins, sur les 30% restant s'opère une macération carbonique afin d'extraire le fruit. Elevage en fût pour 10% de la cuvée.

 **DÉGUSTATION**

Robe très sombre. Arômes de framboises, groseilles, cassis, épices et menthe. La bouche est complexe et ronde avec une finale longue et soyeuse.

 **ACCORD METS-VINS**

Servir à 17°C avec de la cuisine méditerranéenne, du gibier ou de la viande en sauce.