



ABBOTT'S  
DE LAUNAY

LANGUEDOC

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**

Grenache - Roussanne

 **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.