



ABBOTTS
&
DE LAUNAY

Corbières Réserve 2013 L'illustration d'un beau savoir-faire.

La maison languedocienne dévoile le dernier millésime de sa gamme « Réserve », à travers un Corbières franc, aromatique et complexe.

Abbotts & Delaunay, une signature montante du Languedoc.

La maison, implantée à Marseillette, près de Carcassonne, constitue une référence grâce à la pureté de son style. Des vins de créateur issus de grands terroirs, ciselés avec précision et inspirés par la force des éléments naturels propres à la région.

Lorsqu'un bourguignon tombe amoureux du Languedoc, il apporte forcément avec lui une approche très précise des terroirs, ces terroirs arides et chauds dont Laurent Delaunay, œnologue de formation a immédiatement perçu le formidable potentiel.

Créateur, artisan, révélateur d'expressions, Laurent Delaunay est tout cela à la fois.

Si les vins de la maison brillent tous par leur caractère équilibré et gourmand, ce qui les distingue particulièrement est sans nul doute leur complexité et leur construction parfaite.

De la sélection des parcelles et des raisins les plus exceptionnels jusqu'aux élevages et aux assemblages soigneusement dosés, ils traduisent une vision moderne du Languedoc qui ne gomme aucunement leurs origines. Des vins artistement conçus pour le plaisir des papilles exigeantes.





ABBOTT'S
DE LAUNAY

Corbières 2013 Réserve : sauvage et bien dressé

La Collection Réserve d'Abbotts & Delaunay provient d'une sélection de très beaux terroirs dans les grandes appellations classiques du Languedoc.

Représentatif de la gamme, ce Corbières, assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre, est le fruit de la sélection de trois terroirs complémentaires.

Privilégiant la fraîcheur et le fruit, la plus grande partie des raisins provient de la zone littorale, à l'est. 20 % issus de la zone de Fitou apportent la richesse aromatique tandis que les 15 % restant qui proviennent de la zone de Boutenac apportent la colonne vertébrale de cet ensemble élégant.

Vendangés manuellement, les raisins sont vinifiés en douceur et élevés pour 40 % en fûts de chêne dont seulement 20 % de barriques neuves pour un boisé délicat.

La dégustation ?

D'une robe dense couleur grenat aux reflets noirs, son nez complexe mêle des notes florales de violette, de tapenade, d'humus, de tabac et de poivre. La bouche riche et généreuse s'équilibre par une belle fraîcheur et ses tanins veloutés et fins tapissent agréablement le palais. On aime sa finale longue à peine toastée et gorgée de fruit compotés.

En quelles occasions ?

On le servira à 16 ° avec toutes les viandes rouges grillées mais il fera merveille également avec les cuisines méditerranéennes épicées et d'ici 3 ou 4 ans de garde, avec les gibiers.

Le Corbières 2013 Réserve d'Abbotts et Delaunay est au prix de 11€ chez les meilleurs cavistes et sur le site www.lesvinsdecarole.com

Bureau de presse :

Force 4 / Sophie Morgaut-Lejeune

Tél 01 44 40 27 30 – sophie@agence-force4.com

Contact : Mathilde Quenardel mathilde@agence-force4.com

