



ABBOTT'S
DELAUNAY

LANGUEDOC

La collection «Réserve» d'Abbott's & Delaunay est une sélection de terroirs et de vins provenant de grandes appellations classiques du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins de plaisir équilibrés, gourmands, sur le fruit, mais non dénués d'élégance et d'une certaine complexité.

CEPAGES	Vermentino - Marsanne - 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 trois cépages sont vinifiés séparément en cuve inox. Après égrappage et pressurage doux, les moûts sont fermentés à température contrôlée de 18°C.
ELEVAGE	Après assemblage, élevage pendant 3 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.
DEGUSTATION	Vin frais et rond, avec une belle intensité. Arômes de zeste de citron, d'écorce d'orange et de verveine mentholée. Belle arête fraîche.
METS & VINS	Servir à 8 - 10°C à l'apéritif, ou au cours d'un repas avec les coquillages, les huîtres de Bouzigues, les rougets à la tapenade, une sole au beurre, ou une tartelette à la mandarine.



R É S E R V E