



## Métayage, la nouvelle gamme bio signée Abbotts & Delaunay

---

La gamme *Métayage* est issue d'une combinaison de savoir-faire de la famille Delaunay: l'excellence bourguignonne dans la vinification des grands Pinot Noir et Chardonnay, sa parfaite connaissance des meilleurs terroirs languedociens, et son expertise de la culture biologique.

Ce projet est né de la volonté de partager ces savoir-faire avec plusieurs vignerons-partenaires implantés sur des terroirs frais et argilo-calcaires, qui cultivent le Pinot Noir et le Chardonnay en culture biologique.



## MÉTAYAGE PINOT NOIR 2019

Ce Pinot Noir est issu de **parcelles argilo-calcaires d'altitude**, cultivées en bio sur les collines de **Limoux**.

La vinification s'effectue pour partie en cuve béton traditionnelle et d'autre part en cuve inox. L'élevage a lieu partiellement en cuve béton et cuve en bois thermorégulée.

Le vin revêt une légère robe pourpre. Son nez expressif dévoile des arômes de fruits rouges et bleus (framboise, grenadine, myrtille) avec un léger boisé. En bouche l'attaque est ronde et veloutée. C'est un vin fin, élégant et équilibré par une délicate touche d'acidité. La finale est sublimée par des tanins frais et épicés.

*Vin de convivialité à déguster avec la charcuterie, une volaille grillée ou un barbecue.*



## MÉTAYAGE CHARDONNAY 2019

Ce Chardonnay provient en partie du même terroir que le Pinot Noir (**Limoux**), mais aussi du **piémont méditerranéen** au nord de Béziers.

La fermentation a lieu en cuves inox et béton entre 18 et 20°C pour une meilleure expression du cépage. Le vin est ensuite élevé 9 mois en cuves sur lies fines avec bâtonnage.

La robe, or pâle, laisse place à un nez expressif de Chardonnay d'altitude frais et tendu, avec des notes minérales de caillou, de citron et de noisette grillée.

En bouche, l'attaque est ample avec une bonne arête acide parfaitement maîtrisée. La finale, plus gourmande, évoque des notes d'ananas.

*A déguster à l'apéritif, ou avec des grillades de poisson, des tapas, et gambas poêlées.*



**IGP Pays d'Oc / Prix unitaire : 13€**

Disponible en CHR et sur [lesvinsdecarole.com](http://lesvinsdecarole.com)

### Abbotts & Delaunay, à la recherche de la quintessence du Languedoc

Abbotts & Delaunay, c'est une partition des principales appellations du Languedoc-Roussillon, avec cette personnalité, voulue par Laurent Delaunay, empreinte d'équilibre et de fraîcheur. La politique d'exigence suivie depuis plus de vingt ans s'est axée sur une sélection très pointue des meilleurs terroirs (petites parcelles, vignes d'altitude...), des raisins à maturité et à concentration optimale, ainsi que des macérations longues et un élevage discret mené partiellement en fûts de chêne.

#### CONTACTS PRESSE - PAIN VIN & COMPANY

Manon Anceaux - Tel : 01 55 35 81 82 - [manceaux@painvincompany.com](mailto:manceaux@painvincompany.com)

Charlotte Pouille - Tel: 01 55 35 81 83 - [cpouille@painvincompany.com](mailto:cpouille@painvincompany.com)