



ABBOTT'S
DE LAUNAY

MÉTAYAGE

[me.tɛ.jaʒ] : Terme ancien et usuel en viticulture qui désigne la location d'une parcelle de vigne (appelée « Métairie ») dans laquelle l'exploitant verse au propriétaire une partie des raisins ou du vin en guise de loyer.

ISSUE D'UNE LONGUE LIGNÉE DE **PRODUCTEURS BOURGUIGNONS SPÉCIALISTES DES GRANDS PINOT NOIR ET CHARDONNAY**, NOTRE FAMILLE EST ÉGALEMENT IMPLANTÉE DANS LE LANGUEDOC DEPUIS PLUS DE 25 ANS. NOUS Y AVONS DÉVELOPPÉ UNE **CONNAISSANCE INÉGALÉE DES MEILLEURS TERROIRS** SUSCEPTIBLES DE PRODUIRE DES PINOT NOIR ET CHARDONNAY DOTÉS D'UNE AUTHENTIQUE TYPICITÉ. NOTRE VIGNOBLE DE **LA MÉTAIRIE D'ALON**, DANS LA HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OÙ NOUS AVONS AQUIS UNE EXPERTISE DE LA CULTURE BIOLOGIQUE, EST AINSI DEVENU UNE **RÉFÉRENCE INCONTESTABLE DES GRANDS PINOT NOIR ET CHARDONNAY DU LANGUEDOC**.

MÉTAYAGE EST UN PROJET NÉ DE LA VOLONTÉ DE PARTAGER CE SAVOIR-FAIRE AVEC PLUSIEURS VIGNERONS-PARTENAIRES IMPLANTÉS SUR DES TERROIRS FRAIS ET ARGILO-CALCAIRES ET QUI CULTIVENT DES PARCELLES DE PINOT NOIR ET DE CHARDONNAY EN **CULTURE BIOLOGIQUE** SELON LA MÊME APPROCHE. LES RAISINS SONT ENSUITE **VINIFIÉS ET ÉLEVÉS DANS LA CUVERIE DE NOTRE MAISON** PRÈS DE CARCASSONNE.

PINOT NOIR



TERROIR

Ce Pinot Noir est issu de parcelles argilo-calcaires d'altitude du Languedoc, cultivées en bio dans le secteur des collines de Limoux, piémont du haut Languedoc. Les raisins sont vendangés le matin afin de conserver leur fraîcheur.

VINIFICATION

Égrappage à 100 %. La vinification a lieu pour partie en cuve béton traditionnelle et pour partie en cuve inox. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines. Une partie de l'élevage est ensuite conduit en cuve béton, l'autre dans des cuves en bois avec thermorégulation l'été.

DEGUSTATION

Belle nuance pourpre dans une robe légère typique du cépage. Arômes expressifs et caractéristiques de fruits rouges et bleus (framboise, grenadine, myrtille). Le boisé léger est très intégré et complété par une pointe de menthol et de rhubarbe. L'attaque en bouche est ronde et veloutée, bien équilibrée, avec une bonne trame acide qui fait la finesse et l'élégance du Pinot Noir. On termine sur des tanins élégants, frais et épicés, et une jolie sucrosité gourmande.

ACCORDS

Ce Pinot Noir est un vin de convivialité à déguster avec les barbecues, la charcuterie, la volaille grillée.

