



ABBOTT'S  
DELAUNAY

# ZEPHYR

Limoux

Les Nuages et Vents d'Abbotts & Delaunay proviennent d'une sélection unique de parcelles de vieilles vignes d'altitude cultivées dans le Languedoc et sont produits en quantités très limitées.

<b>CEPAGE</b>	Chardonnay.
<b>SOL</b>	Raisins issus de trois terroirs : la Haute Vallée de l'Aude, apportant des notes minérales et une belle structure, le terroir d'Autan, donnant des arômes floraux et des notes de fruits secs et un terroir sous influence méditerranéenne apportant des notes de fruits mûrs.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange manuelle pressée entière. Débourageage à froid de 12 heures. Moût soutiré en barriques pour effectuer la fermentation alcoolique et malolactique (faite à 70% afin de conserver une légère nervosité).
<b>ELEVAGE</b>	8 mois en fûts de chêne en contact avec les lies naturelles (30% fûts neufs). Bâtonnage régulier pendant deux mois pour une petite partie.
<b>DEGUSTATION</b>	Robe or vert aux reflets gris argenté. Nez fin et subtil de fruits (abricot, agrume, citron confit) et fleurs blanches (ortie, jasmin, seringa). Notes de meringue, pâte d'amande. Belle arête fraîche, minérale, longue. Très bel équilibre. Vin d'une grande longueur et d'une belle fraîcheur qui se termine par une nuance de tarte au citron.
<b>METS &amp; VINS</b>	Servir à 10-12°C avec les poissons en sauce, fruits de mer, champignons à la crème, tarte au fromage, volailles rôties et fromages de chèvre.



NUAGES ET VENTS