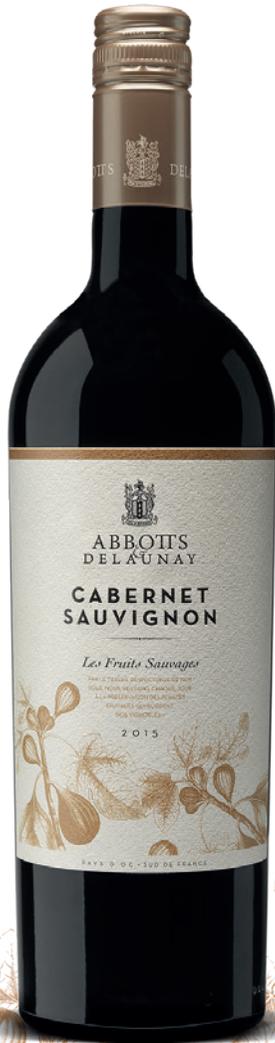




ABBOTT'S & DELAUNAY

Grands Vins du Languedoc



La collection de cépages Abbotts & Delaunay est constituée de vins fruités, accessibles et élégants originaires du Pays d'Oc, qui complètent parfaitement notre offre de vins AOC. Par le travail respectueux de nos sols, nous veillons chaque jour à la préservation des plantes sauvages qui bordent nos vignobles. Découvrez nos gammes «*Les Fleurs Sauvages*» et «*Les Fruits Sauvages*», issues des terroirs du Languedoc.

 **CÉPAGE**

Cabernet Sauvignon

 **SOL**

Raisins issus de deux terroirs : vignobles aux pieds des Cévennes apportant des arômes fruités et épicés et de la vallée de l'Aude qui donneront puissance et rondeur.

 **VINIFICATION**

Vendange égrappée à 100%. Longue macération avec remontages fréquents. Fermentation malolactique. Elevage en fûts de chêne pour 10% de la cuvée, le reste en cuve inox.

 **DÉGUSTATION**

Belle robe rouge sombre.
Arômes de cassis, fraise, poivre vert, menthe, miel, cèdre, noix.
Bouche élégante, complexe, longue et veloutée.

 **ACCORD METS-VINS**

Déguster avec le hachis Parmentier, les gratins, les grillades ou un carré d'agneau.