



ABBOTT'S  
DE LAUNAY

# CUMULO NIMBUS

Minervois

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.

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEPAGES      | Syrah - Grenache                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| SOL          | Raisins issus de deux terroirs : les Causses (hameau de Fauzan), zone d'altitude connue pour sa fraîcheur et le Canal du Midi, zone de prédilection pour la Syrah (températures chaudes, pluviométrie bien répartie sur l'année).                                                                                                                                                                                                                                 |
| VINIFICATION | Vendange manuelle éraflée à 100%. Pour plus de complexité, une partie de la vendange est vinifiée à la méthode « bordelaise » par remontage, et l'autre à la méthode « bourguignonne » par pigeage. Durée de macération définie par dégustation quotidienne (14 jours minimum). Vins soutirés en fin de fermentation alcoolique puis mis en cuves ou en barriques de 225l pour la fermentation malolactique. Les premières presses sont ajoutées au vin de coule. |
| ELEVAGE      | 9 mois : 60% en fûts (40% fûts neufs, 15% fûts de 1 vin, 15% fûts de 2 vins) et 40% en cuve inox afin de donner du fruit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| DEGUSTATION  | Robe dense grenat au liseré violet, brillante et limpide.<br>Arômes de cerise noire, cassis, groseille, framboise. Notes poivrées, de prune et de réglisse.<br>Bouche racée, longue et profonde, tanins très élégants. Très belle longueur, finale fraîche et soyeuse.                                                                                                                                                                                            |
| METS & VINS  | Servir à 17°C avec un civet de sanglier, une côte de boeuf, une tourte au gibier et la mousse au chocolat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



NUAGES ET VENTS