



ABBOTT'S
&
DELAUNAY

LANGUEDOC

La collection «Réserve» d'Abbotts & Delaunay est une sélection de terroirs et de vins provenant de grandes appellations classiques du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins de plaisir équilibrés, gourmands, sur le fruit, mais non dénués d'élégance et d'une certaine complexité.

CEPAGE	Grenache blanc - Marsanne - Roussanne.
SOL	Raisins issus de deux terroirs distincts : - au Nord de Montpellier (Aniane, Montpeyroux, Pic saint loup,...) - Vignobles surplombant la Méditerranée, dans le secteur de La Clape. Les sols sont calcaires (marno calcaire du Gargasien et sols rouges méditerranéens du Barremien Crétacé) à faible productivité, limitant la vigueur des ceps et favorisant la maturation des raisins.
VINIFICATION	Vendange égrappée puis pressurée, puis vinifiée en cuve inox ou en fût. Contrôle des températures à 18°.
ELEVAGE	85 % Cuve inox 15 % Fût neuf français pendant 6 mois.
DEGUSTATION	Robe or pâle avec un dégradé cristallin et transparent sur des reflets argentés. Attaque ronde, grasse, fraîche et fruitée. Très belle complexité aromatique (toasté, anis, menthe, essences de garrigue, agrumes, miel). Une fraîcheur marine se dégage de l'ensemble. Vin blanc de caractère, avec une belle longueur, élégant et équilibré.
METS & VINS	Servir à 8 - 10°C à l'apéritif, ou au cours d'un repas avec une terrine de poisson, une salade de fruits de mer, les poissons crus marinés, les sushis, le poissons vapeur, les escargots au beurre d'ail, les spaghettis aux palourdes, le sauté de veau à l'estragon, les fromages de chèvre frais ou chauds.



R É S E R V E