



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**

Viognier. Cépage rare et ancien originaire du sud de la France.

 **SOL**

Notre viognier provient de vignes de 10 ans situées sur des collines à une altitude moyenne de 150 à 200 m sur deux terroirs différents : dans la plaine de l'Hérault et à proximité de l'Etang de Marseille dans l'Aude.

 **VINIFICATION**

Les raisins sont vendangés tôt le matin. Fermentation alcoolique en cuve inox à une température de 17° à 19°C. Le vin est élevé pendant quelques mois sur lies. Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur.

 **DÉGUSTATION**

Belle robe jaune.
Arômes typiques de pêche blanche, d'abricot et de violette.
Palais riche, rond et frais.

 **METS & VINS**

Servir à 10°C en apéritif, avec les entrées, le poisson, les asperges et les tartes aux fruits.

