



ABBOTT'S  
DELAUNAY

# BORÉAS

Faugères

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      | Grenache - Mourvèdre - Syrah.   |
| SOL          | Terroir uniquement composé de schiste. Raisins issus de deux zones : vignes situées à 200 m d'altitude exposées nord – nord ouest (maturité plus tardive, fraîcheur), autres vignes exposées plein sud, face à la mer à 350 m d'altitude (richesse, générosité).  |
| VINIFICATION | Vendange manuelle éraflée à 100%. Cuvaision de trois semaines avec remontages très légers afin de « mouiller le chapeau » et pigeages réguliers à 27 - 29°C. Soutirage en fin de fermentation alcoolique puis mise en barriques de 225 l ou en cuves pour la fermentation malolactique. Premières presses ajoutées au vin de coule. |
| ELEVAGE      | 9 mois : 60% en fûts de chêne (30% fûts neufs, 20% fûts de 1 vin) et 40% en cuve pour apporter du fruit.  |
| DEGUSTATION  | Robe grenat foncé.<br>Nez intense de fruits rouges, de cassis, de griottes et d'épices douces. Notes de havane, de cacao et une touche de poivre.<br>Bouche franche, tanins fins mais bien mûrs, longue finale, joli boisé. Vin élégant avec un caractère « aérien » et une certaine fraîcheur. Beaucoup de finesse.                |
| METS & VINS  | Servir à 17°C avec une épaule d'agneau, un magret de canard, une pièce de boeuf, le gibier ou le fromage.   |



NUAGES ET VENTS