



ABBOTT'S
DELAUNAY

B O R É A S

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. Nez intense de fruits rouges, de cassis, de griottes et d'épices douces. Notes de havane, de cacao et une touche de poivre. 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