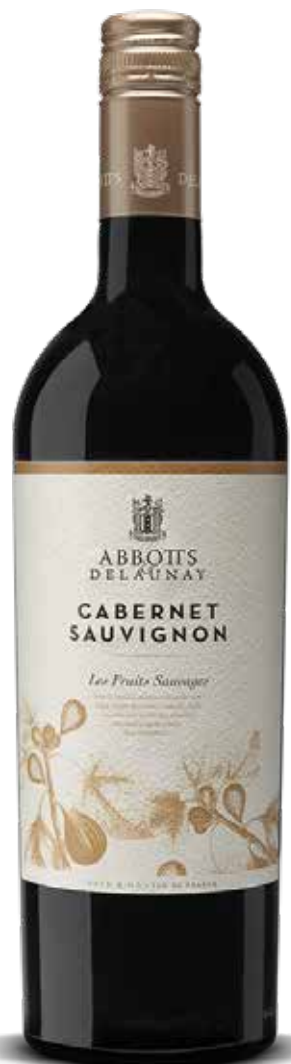




ABBOTT'S & DELAUNAY

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

Cabernet Sauvignon

SOL

Les grappes de ce Cabernet Sauvignon proviennent de deux terroirs différents : les contreforts des Cévennes qui apportent les notes de fruits et d'épices et la Vallée de l'Aude qui donne sa longueur et de sa rondeur au vin.

VINIFICATION

La vendange est entièrement éraflée. La macération est longue avec des remontages réguliers. Fermentation malolactique. Élevage en barriques pour 10% de la cuvée et en cuves inox pour le reste.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre. Arômes de cassis, fraise, poivre vert, menthe, miel, cèdre et noix. Élégant et complexe, ce vin est long et velouté.

 **ACCORD METS-VINS** Servir à 17°C accompagné de pâté chinois, gratins, ou un filet d'agneau grillé.