



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

Carignan Vieilles Vignes



SOL

Les raisins de ce Carignan proviennent de deux terroirs différents: du Minervois, où le sol argilo-calcaire et l'exposition plein sud apportent des tanins et des arômes de fruits mûrs. Un terroir plus froid à mi-côteaux dans les Corbières donne de la fraîcheur et du fruit.



VINIFICATION

Vendanges à la main. Macération carbonique pour 25% de la cuvée, 15% de thermo-vinification et pour le reste, vinification traditionnelle (longue cuvaison, d'environ 3 semaines qui permettent des tanins plus ronds)



DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre aux reflets violets. Arômes de fruits rouges et noirs (cassis, fraises), encens, tabac blond. Frais, les tanins sont élégants avec de belles notes torréfiées.



ACCORD METS-VINS Servir à 17°C avec du gibier, une souris d'agneau, un vieux Cantal et un «mi-cuit» au chocolat.

