



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

Chardonnay

SOL

Ces grappes de Chardonnay proviennent de quatre terroirs différents : les contreforts des Cévennes qui apportent de la fraîcheur au vin, la Vallée de l'Aude, la région de Limoux qui donne les arômes fruités et la plaine de l'Hérault qui lui prodigue sa richesse et sa rondeur.

VINIFICATION

1/3 de la cuvée est soumis à une fermentation en barriques (neuves et d'un an) pendant 3 semaines puis élevé 9 mois en barriques, sur lies avec batonnages réguliers. Fermentation malolactique. Le reste est fermenté en cuves inox avec contrôle des températures (18°-20°C). Pas de fermentation malolactique.

DÉGUSTATION

Robe or clair. Arômes de poire, pomme verte, noisette et fleurs blanches. Frais, complexe et équilibré. Belle longueur avec un soupçon de notes beurrées

ACCORD METS-VINS

Servir à 12°C, en apéritif avec des fruits de mers, du poisson et de la charcuterie.