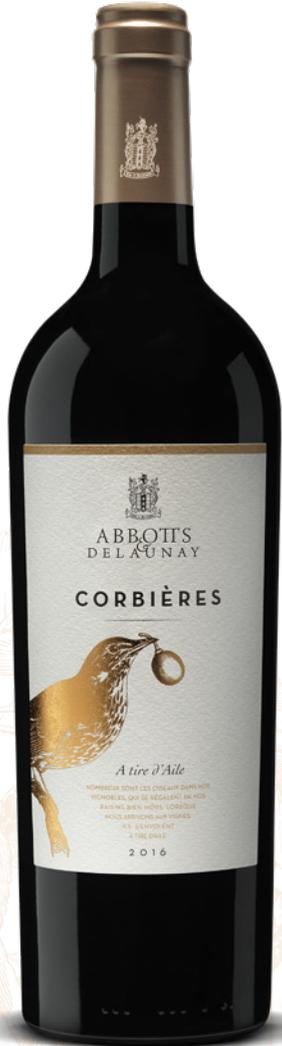




ABBOTT'S DE LAUNAY

CORBIÈRES

Grands Vins du Languedoc



« Nombreux sont les oiseaux dans nos vignobles, qui se régalent de nos raisins bien mûrs. Lorsque nous arrivons aux vignes, ils s'envolent à tire d'aile ». Une gamme de vins gourmands et équilibrés provenant des grandes appellations classiques du Languedoc.

CÉPAGES

Grenache - Syrah

SOL

Raisins issus de trois terroirs bien différents : 65% des Corbières de l'Est (zone de bord de mer dont les raisins apportent fraîcheur et élégance), 20% des portes du Fitou (terroir situé plus au sud dont les raisins donnent une belle richesse aromatique) et 15% du cru Corbières Boutenac qui apporte sa profondeur.

VINIFICATION

Vendange manuelle transportée entière en comportes de 40 à 50 kg et déversée directement dans la cuve sans foulage ni pompage. Macération de 15 jours. Les premières presses sont ajoutées au vin de coule.

ÉLEVAGE

40% en fûts de chêne (20% fûts neufs) et 60% en cuve inox

DÉGUSTATION

Robe noire très soutenue.
Nez floral de violette mêlé à des épices fines (poivre blanc), olive noire, notes d'humus et de tabac. Bouche riche, ample, avec beaucoup de matière et des tanins enrobés. Finale de fruits compotés et de pâtisserie.

METS-VINS

Servir à 17°C avec du gibier, de la viande rouges, du lapin à la broche et de la volaille.