



CÔTES DU ROUSSILLON

La collection «Réserve» d'Abbotts & Delaunay est une sélection de terroirs et de vins provenant de grandes appellations classiques du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins de plaisir équilibrés, gourmands, sur le fruit, mais non dénués d'élégance et d'une certaine complexité.

CEPAGES	Syrah - Carignan - Grenache.
SOL	Raisins issus de trois terroirs réputés du Roussillon : Montner (zone tempérée dont les raisins apportent de la profondeur au vin), Tautavel (terroir chaud et sec donnant de la complexité) et Caramany (secteur plus frais apportant de l'élégance).
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Macération traditionnelle pour la Syrah et le Grenache, macération de vendange entière pour le Carignan.
ELEVAGE	40% en fûts de chêne (20 % fûts neufs) et 60% en cuve inox.
DEGUSTATION	Robe profonde aux reflets carmin. Arômes de framboise, violette, réglisse, mûre et notes épicées. Attaque ample, tanins souples, longue persistance en bouche.
METS & VINS	Servir à 17°C avec une viande grillée, un feuilleté de volaille et la cuisine méditerranéenne.


ABBOTTS
& DELAUNAY



R É S E R V É