

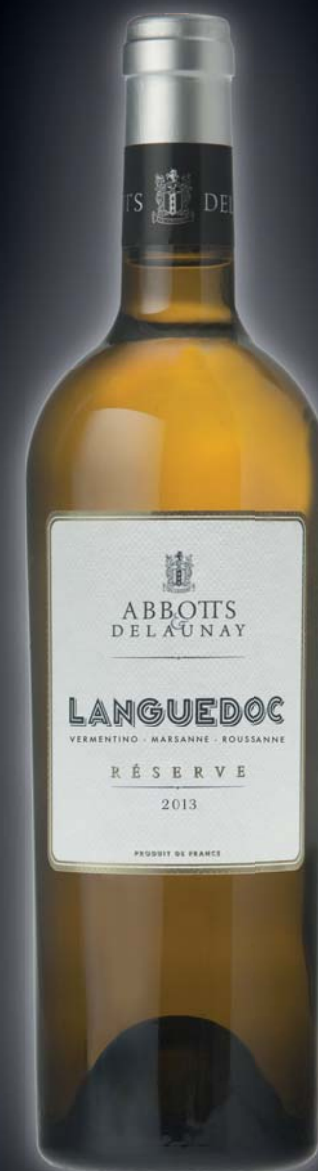


ABBOTT'S
DELAUNAY

LANGUEDOC

La collection «Réserve» d'Abbott's & 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 | Vermentino - Marsanne - Roussanne. |
| SOL | Raisins issus de vignobles surplombant la Méditerranée. Sols composés de sables, de graviers, de mollasses à esquilles calcaires, et de marnes blanches, à faible productivité, limitant la vigueur des ceps et favorisant la maturité des raisins. Les sols de sables et molasses donnent des blancs très vifs, mordants. |
| VINIFICATION | Les trois cépages sont vinifiés séparément en cuve inox. Après égrappage et pressurage doux, les moûts sont fermentés à température contrôlée de 18°C. |
| ELEVAGE | Après assemblage, élevage pendant 3 mois sur lies fines avant la mise en bouteille. |
| DEGUSTATION | Vin frais et rond, avec une belle intensité. Arômes de zeste de citron, d'écorce d'orange et de verveine mentholée. Belle arête fraîche. |
| METS & VINS | Servir à 8 - 10°C à l'apéritif, ou au cours d'un repas avec les coquillages, les huîtres de Bouzigues, les rougets à la tapenade, une sole au beurre, ou une tartelette à la mandarine. |



R É S E R V E