



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** Merlot
- SOL** Raisins issus de quatre terroirs : vignobles de la région de Nîmes apportant leur complexité au vin, de l'est de la vallée de l'Aude, donnant de l'élégance, de la plaine de Béziers qui apportent leur richesse et de l'Ouest-Audois.
- VINIFICATION** Macération assez longue. Une partie de la cuvée en macération carbonique. Elevage 6 à 9 mois en fûts de chêne pour une partie de la cuvée, le reste en cuve inox.
- DÉGUSTATION** Robe foncée.
Arômes de cassis, mûre, cerise, tourbe, cannelle, thym.
Bouche ronde, riche et longue. Tanins à maturité.
- ACCORD METS-VINS** Servir à 17°C avec du poulet rôti et une ratatouille, des tomates farcies ou un petit salé aux lentilles.