



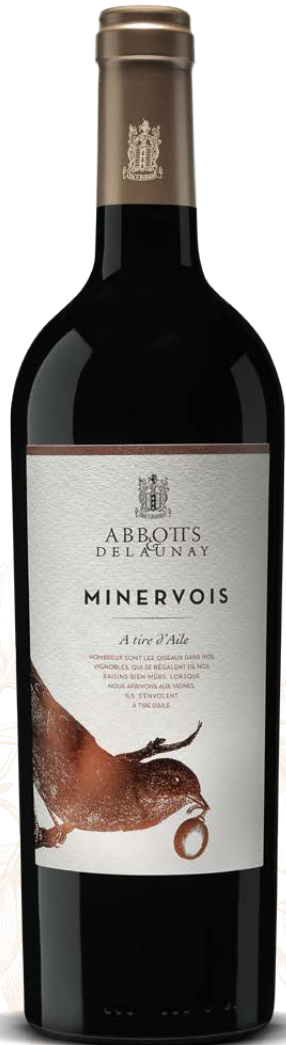
ABBOTT'S
DE LAUNAY



MINERVOIS

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

Syrah - Carignan - Grenache

SOL

Raisins issus de trois terroirs : les Causses (zone d'altitude dont les raisins apportent de la fraîcheur), les contreforts de la Montagne Noire (secteur chaud et aride dont les raisins donnent des arômes concentrés, chaleureux et complexes) et les terrasses de la Montagne Noire, zone plus tempérée.

VINIFICATION

Vendange manuelle transportée entière par comportes de 40 à 50 kg maximum. Carignan et Syrah sont vinifiés en raisins entiers : macération carbonique. Les Grenaches sont éraflés. Durée de macération variable selon les cépages, terroirs et millésimes, déterminée par la dégustation. Premières presses ajoutées au vin de coule.

ÉLEVAGE

30% en fûts de chêne (10% de fûts neufs) et 70% en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets noirs.
Arômes de mûre, myrtille, cerise cuite et une touche de réglisse.
Notes de venaison et de sous-bois, chocolat, pain toasté.
Attaque fluide, suave et ample, tanins fondus, finale délicatement vanillée. Vin gourmand avec beaucoup de rondeur et de velouté.

METS-VINS

Servir à 17°C avec les viandes en sauce, le lapin grillé, un magret de canard ou un plateau de fromage.