



ABBOTT'S & DE LAUNAY

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**

Syrah

 **SOL**

Raisins issus de trois terroirs : très vieilles vignes de la région de Nîmes apportant richesse et rondeur au vin, sols pauvres de la vallée de l'Aude donnant du fruit et plaine de Béziers.

 **VINIFICATION**

Longue macération de 3 semaines pour 70% de la cuvée apportant gras et tanins, 30% en macération carbonique pour extraire le fruit. Elevage en fûts de chêne pour 10% de la cuvée.

 **DÉGUSTATION**

Robe très foncée.
Arômes de framboise, groseille, cassis, épices et menthe.
Bouche d'une rare complexité, ronde, finale longue et soyeuse.

 **ACCORD METS-VINS**

Servir à 17°C avec de la cuisine méditerranéenne, du gibier ou de la viande en sauce.

