



ABBOTT'S
DE LAUNAY

LANGUEDOC

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**

Roussanne - Picpoul

 **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 mollasses donnent des blancs très vifs, mordants.

 **VINIFICATION**

Les deux cépages sont vinifiés séparément en cuve inox. Après égrappage et pressurage doux, les moûts sont fermentés à température contrôlée de 18°C. 40% en fûts de chêne (20% fûts neufs) et 60% en cuve inox.

 **ÉLEVAGE**

Après assemblage, élevage pendant 3 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

 **DÉGUSTATION**

Vin frais et minéral avec une belle robe jaune pâle. Nez expressif de fleurs blanches, de poire et de kiwi. Finale d'orange amère soulignée par de délicates notes de poivre blanc.

 **METS-VINS**

Servir très frais (12°) en apéritif, avec un tartare de poissons frais ou avec du poisson grillé. Délicieux avec un tatin-d'aubergines, un dahl de lentilles corail ou une salade thai.