



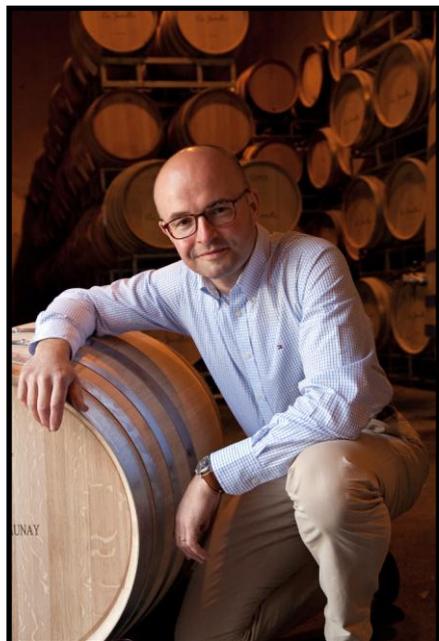
ABBOTT'S  
&  
DE LAUNAY

Octobre 2012

## Faugères Boréas 2010 : un souffle puissant

**La Maison Abbotts & Delaunay présente son Faugères 2010  
de la collection Nuages et Vents :  
un vin rare qui conjugue force et élégance**

*Abbotts & Delaunay: la quête de la perfection en Languedoc*  
Implantée à Marseille, non loin de Carcassonne, cette jeune maison de négoce produit des vins à l'âme bien trempée, d'une remarquable précision



La passion de Laurent Delaunay pour le Languedoc l'a conduit à en explorer ses nombreux terroirs pour n'en retenir que les meilleurs !

Issu d'une famille de producteurs et négociants bourguignons, cet œnologue à l'esprit pionnier et perfectionniste, élabore des cuvées haut de gamme, grâce à un partenariat avec une poignée de vignerons partageant une vision commune de ce que doit être un grand vin.

Lorsqu'en 2005, conforté par le succès de la collection « Les Jamelles », il rachète Abbotts, c'est pour impulser un second souffle à cette petite maison déjà spécialisée dans les vins haut-de-gamme créée par la jeune œnologue australienne Nerida Abbott.

Après 6 ans de réflexion, d'essais et de remise en état des chais, Laurent Delaunay présente une nouvelle collection pour Abbotts & Delaunay, « Nuages et Vents », un hommage à la puissance des éléments naturels forgeant la personnalité des vins languedociens.

Comme les autres gammes de la Maison, elle est le fruit d'une sélection des meilleures parcelles et d'un cahier des charges exigeant pour vinifier les plus beaux raisins du Languedoc. Les vins qui la composent sont produits en quantité très confidentielle. Un plaisir rare !

## Boréas 2010: un vent de finesse souffle sur Faugères

**Logé dans un flacon aux formes généreuses, Boréas exprime l'énergie et la force d'un grand terroir, tout en offrant un soyeux rare.**

Dans la famille « Nuages et Vents » d'Abbotts & Delaunay, Boréas incarne un savant mélange de force, de finesse et de fraîcheur (vent du nord oblige !).

Issu de vieilles vignes plantées en altitude, sur, d'une part, une parcelle exposée nord-nord-ouest à la maturité tardive et, d'autre part, sur une parcelle exposée plein sud, il se compose de grenache, de mourvèdre et de syrah.

Vendangés manuellement, les raisins sont éraflés puis bénéficient d'une cuvaison de 3 semaines avec des remontages et des pigeages très légers.

Les fermentations malolactiques se déroulent en barriques puis le vin est élevé pendant 6 mois pour moitié dans des fûts, afin de lui conférer un boisé subtil.

D'une robe grenat pourpre, il exhale d'intenses arômes de fruits noirs et de petits fruits rouges bien mûrs, d'épices et de réglisse.

La bouche très élégante se distingue par ses jolis tanins longs et fins. Sa texture soyeuse s'appuie sur une structure souple et bien tendue.

Ample et charnu, il recèle une belle énergie et beaucoup de potentiel.

### **Quels accords ?**

A savourer à 16°, avec des plats à forte personnalité comme un tagine, une épaule d'agneau au romarin ou un lièvre à la Royale.

Il sera d'excellente compagnie sur les plats sudistes tels une estouffade de bœuf à la provençale ou un encore un magret de canard grillé aux cèpes.



Le Faugères Boréas 2010 d'Abbotts & Delaunay  
est vendu chez les meilleurs cavistes  
au prix de 18,90 € environ

### **Contact Abbotts & Delaunay**

03 80 61 46 31

[www.abbottsetdelaunay.com](http://www.abbottsetdelaunay.com)

### Bureau de presse:

Agence Force4 / Sophie Morgaut-Lejeune

Tél. : 01 44 40 27 30 – [sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)

Contact : Aurélie Rovnanik – [aurelie@agence-force4.com](mailto:aurelie@agence-force4.com)