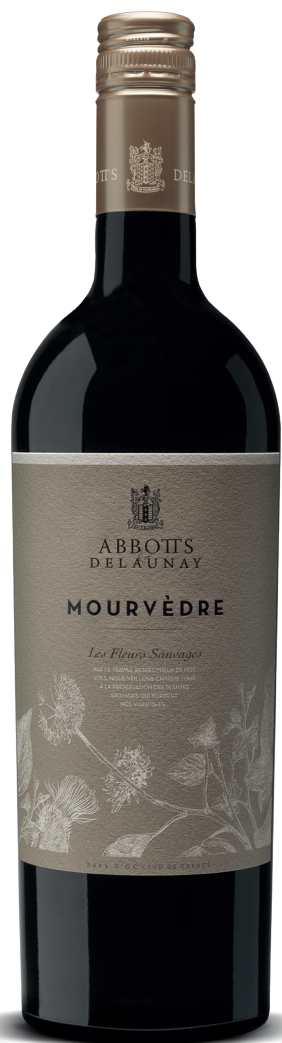









ABBOTT'S & DELAUNAY

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 Mourvèdre
-  SOL Raisins issus de deux terroirs : vignobles sur les côteaux de l'Hérault et vignes de l'Aude dans la région du Minervois.
-  VINIFICATION Macération longue (3 à 4 semaines) afin de donner la rondeur et les tanins. Elevage en fûts de chêne pour 30% de la cuvée.
-  DÉGUSTATION Robe rouge foncée. Arômes intenses de fruits noirs soulignés des notes de poivre, laurier et cannelle.
-  ACCORD METS-VINS Servir à 17°C sur une viande grillée, du gibier ou du fromage.

