



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

Sauvignon Blanc

 SOL

Raisins issus de quatre terroirs : vignobles de la plaine de l'Hérault apportant fruit et rondeur, du Gard, de la vallée de l'Aude, donnant de la complexité, et de l'Est-Audois, une région plus froide dont les raisins apporteront de la fraîcheur au vin.

 VINIFICATION

Raisins vendangés tôt le matin. Macération pelliculaire de quelques heures avant pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox à 15°- 18°C. Elevage quelques mois sur lies sous atmosphère carbonique. Embouteillage précoce. Pas de fermentation malolactique pour garder la fraîcheur.

 DÉGUSTATION

Robe jaune pâle.
Arômes de groseille, fruits de la passion, fraise des bois, citron, chèvrefeuille, silix.
Bouche très aromatique, fraîche, finale riche et ronde.

 ACCORD METS-VINS

Servir à 8°C en apéritif, avec des fruits de mer, du poisson et de la cuisine estivale.

