



ABBOTTS & DELAUNAY

Une nouvelle interprétation du Languedoc

Communiqué nouveau - Communiqué finesse - Communiqué sélection - Communiqué plaisir

Abbotts & Delaunay « sort de sa réserve » avec sa toute dernière cuvée : un Languedoc blanc qui vient compléter avec brio sa jolie collection Réserve.

Abbotts & Delaunay : la signature de l'exigence



S'il est un nom qui monte en Languedoc c'est assurément celui d'Abbotts & Delaunay. Laurent Delaunay révèle une nouvelle approche de la région avec des vins haute couture inspirés par ses origines bourguignonnes.

Les vins Abbotts & Delaunay sont en effet marqués par l'élégance, la finesse et la fraîcheur, la signature et le style de Laurent Delaunay.

Un vin est bien souvent à l'image de celui qui l'élabore et lorsque l'on connaît le degré d'exigence de Laurent Delaunay, l'on peut à juste titre imaginer les vins qu'il signe.

Laurent Delaunay travaille comme un orfèvre, il façonne ses vins avec précision et passion dans le plus pur respect du terroir.

Il imprime son style dans la recherche permanente du meilleur. Sa connaissance très affûtée des terroirs languedociens le conduit à sélectionner avec la plus grande rigueur des raisins de qualité exceptionnelle. C'est à ce prix que l'on arrive au meilleur niveau affirme t-il.

Aujourd'hui, la collection « Réserve » d'Abbotts & Delaunay s'agrandit avec l'arrivée de sa toute dernière cuvée, un Languedoc blanc de belle élégance qui charme par sa fraîcheur et son bel équilibre.

Languedoc Réserve 2013 : un pur plaisir

La collection « Réserve » d'Abbotts & Delaunay est issue d'une sélection de terroirs et de vins provenant des grandes appellations classiques du Languedoc.

Des vins plaisir, gourmands, sur le fruit mais qui n'ont pas pour autant oublié la finesse, l'élégance et la complexité.

Ce Languedoc blanc nous livre une bien belle interprétation de cette collection signée Abbotts & Delaunay.

Né de l'assemblage parfaitement maîtrisé de Vermentino, de Marsanne, et Roussanne, ce vin est dans la lignée du style Abbotts & Delaunay.

Elaboré dans les règles de l'art, ce vin a profité de la meilleure éducation. Les trois cépages ont été vinifiés séparément en cuve inox. Après égrappage et pressurage doux, les moûts sont fermentés à température contrôlée de 18°C.

Ce vin est ensuite élevé pendant 3 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

A la dégustation, l'on est tout de suite séduit par la fraîcheur, la rondeur et la belle intensité de ce vin.

Le nez est marqué par des arômes de zeste de citron, d'écorce d'orange et de verveine mentholée.

La bouche est suave avec une belle finale.

Dans quelles occasions ?

A l'apéritif, sur un plateau de coquillages, d'huîtres, des rougets grillés à la tapenade, une assiette de jabugo, un tartare de bar, ou une tartelette à la mandarine.



Prix de vente: 9.90 €

sur le site WWW.LESVINSDECAROLE.COM
et chez les meilleurs cavistes.