



ABBOTTS & DELAUNAY

Abbotts & Delaunay, Chardonnay, Blanc, 2024, Vis IGP Pays d'Oc, France



PRÉSENTATION

La collection de cépages Abbotts & Delaunay est constituée de vins fruités et élégants originaires du Pays d'Oc, qui complètent parfaitement notre gamme de vins d'appellations. Par le travail respectueux de nos sols, nous veillons chaque jour à la préservation des plantes sauvages qui bordent nos vignobles.

TERROIR

Les raisins de Chardonnay qui composent cette cuvée proviennent de quatre terroirs différents : les contreforts des Cévennes qui apportent de la fraîcheur au vin, la Vallée de l'Aude et la région de Limoux qui donnent les arômes fruités et, enfin, la plaine de l'Hérault qui lui prodigue sa richesse et sa rondeur.

VINIFICATION

Un tiers de la cuvée est fermenté en barriques (neuves et d'un an) pendant 3 semaines puis élevé 9 mois en barriques, sur lies fines avec des bâtonnages réguliers. Sur cette partie de la cuvée, on effectue la fermentation malolactique. Le reste est fermenté en cuves inox avec contrôle des températures (18° à 20°C) puis élevé quelques mois, sans faire la fermentation malolactique.

13 % VOL.

DÉGUSTATION

La robe est or clair. Au nez, on a des arômes de poire, pomme verte et noisette, complétées par de délicates notes de fleurs blanches. En bouche, l'acidité apporte équilibre et fraîcheur, tandis que la finale, d'une longueur exceptionnelle dévoile un soupçon de notes beurrées. Ce vin est un joli chardonnay, frais, complexe et équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Servir à 12°C, en apéritif, avec une volaille grillée, des fruits de mers ou du poisson.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Gold
Mundus Vini

