



# ABBOTTS & DELAUNAY

## Abbotts & Delaunay, Merlot, Rouge, 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 Merlot qui composent cette cuvée sont issus de quatre terroirs : la région de Nîmes apportant de la complexité au vin, l'est de la vallée de l'Aude, donnant de l'élégance, la plaine de Béziers qui apportent de la richesse et l'Ouest-Audois.

### VINIFICATION

On vinifie séparément la moitié de la cuvée en grappes entières, en macération, pour apporter du fruit et de la fraîcheur au vin. Le reste de la cuvée est vinifiée de manière traditionnelle: vendange égrappée, longue macération, avec quelques remontages qui permettent l'extraction des tanins ronds. L'élevage dure 9 mois, en barriques pour une partie de la cuvée, le reste en cuve inox.

14 % VOL.

### DÉGUSTATION

Robe rouge foncée. On a des arômes de fruits noirs (cassis, mûre, cerise) et des notes boisées et épicées (tourbe, cannelle, thym). La bouche est ronde, riche et longue, avec des tanins souples et veloutés. Ce vin est un joli Merlot, bien typique de son cépage et bien équilibré.

### ACCORDS GOURMANDS

Servir à 17°C avec une viande rôtie, des tomates farcies, une ratatouille ou des fromages affinés.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



Silver  
Mundus Vini Silver 2025

