



ABBOTTS &
DELAUNAY



LANGUEDOC ROUGE

Languedoc AOC

Vitigno

Grenache noir, Syrah

Zona di produzione

Un blend di uve ottenute da vigneti selezionati in tre aree distintive. A sud di Minerve, ai piedi della Montagne Noire, i suoli argillo-calcarei molto pietrosi conferiscono maturità e profondità. Dal Domaine de La Lause, ai piedi della Montagne d'Alaric nelle Corbières, provengono uve coltivate su terreni argillo-calcarei ghiaiosi che apportano freschezza e una marcata mineralità. Infine, le parcelle situate sulle colline al confine con il Bacino di Thau, influenzate dalla vicinanza del mare, donano al blend note fruttate e una vivace freschezza.

Vinificazione e affinamento

La raccolta avviene quando le uve raggiungono la loro maturità ottimale. Circa il 30% della Syrah viene vinificato con raspi interi, una scelta che permette di preservare freschezza e vivacità fruttata; la parte restante viene completamente diraspata. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (22–23 °C) con una macerazione prolungata e rimontaggi regolari, così da ottenere una texture setosa e tannini morbidi e vellutati. Segue un affinamento di nove mesi, suddiviso tra barrique di rovere francese e vasche d'acciaio inox, per affinare struttura, profondità e complessità aromatica.

Caratteristiche sensoriali

Alla vista si presenta rosso profondo con riflessi violetti. Al naso è molto espressivo, con frutti neri maturi (mirtillo, mora selvatica), frutti rossi vivaci, violetta e pepe bianco. Al palato l'attacco risulta fruttato (lampone, ciliegia, mirtillo), rotondo e setoso con una nota legnosa fine; una buona mineralità che allunga con freschezza, il finale è elegante con note di liquirizia e selce. Equilibrato, rotondo ed elegante.