

**Vin de France Alto Stratus 2015 Dom ABBOTTS 100% CARIGNAN**

La robe est foncée et vive. Au nez vous découvrez des notes légèrement sauvages et végétales, puis s'ouvre des arômes de rhubarbe, réglisse, pain d'ép



**Référence :** 462007

**Prix :** 17.75 €

**Descriptif :**

**Vin de France Alto Stratus 2015 Dom ABBOTTS 100% carignan**

Deux oenologues se sont rencontrés en 2005 , Lerida ABBOTT jeune femme oenologue australienne de renommée repris la Maison ABBOTTS créé en 1966 à Marseille à côté de Carcassonne, et rencontra laurent DELAUNAY qui avait créé avec sa soeur la Maison de Négoce BADET&Clément reconnue pour leur gamme de mono cépage extrêmement bien vinifiés du fait toujours d'une recherche de belle parcelles et d'accords solides avec les propriétaires récoltants. Ces 2 oenologues recherchent les meilleurs terroirs afin de proposer les meilleurs vins des Appellations du Languedoc Rousillon. Cette cuvée est issue de vignes d'altitude de 100 ans apportant de la fraîcheur, et terres arides méditerranéennes où la vigne côtoie la garrigue.

notes de dégustation :

La robe est foncée et vive. Au nez vous découvrez des notes légèrement sauvages et végétales, puis s'ouvre des arômes de rhubarbe, réglisse, pain d'épice, poire. L'attaque est très ronde, gourmande, veloutée, des notes crémeuses et fruitées qui rappellent le clafouti aux griottes acidulées se partagent en fin de bouche.

cépage : 100% carignan, vignes d'altitude de 100 ans apportant de la fraîcheur, et terres arides méditerranéennes où la vigne côtoie la garrigue. Vendange manuelle des raisins parfaitement mûrs. 40% vinification traditionnelle, 60% vinification de vendanges entières. Macération : environ 14 jours pour les

raisins vinifiés traditionnellement et de 5 à 12 jours pour la vendange entière. Durée définie par dégustation journalière, le vin est soutiré en fin de fermentation alcoolique puis mis en barrique de 225l pour la fermentation malolactique. Premières presses ajoutées au jus de coule. Elevage 9 mois : 60% en fûts (30% fûts neufs, 40% fûts de 1 vin, 30% fûts de 2 vins) et 40% en cuve inox afin d'apporter de la fraîcheur

accords : avec jambon cru, gibier à plumes, cuisine épicée,

T°S: 16°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)