



Abbotts & Delaunay Orange

Artikelnummer: 51813

Ursprung: Frankrike

Druva: Viognier 61%, Grenache Blanc 31%, Gewurztraminer 5%, Muscat 3%

Årgång: 2021

Volym: 750 ml

Förpackning: Flaska

Kategori: Orangevin



Smakbeskrivning:

Detta macererade vita vinet har en lätt kopparaktig orange i färgen, väldigt annorlunda i utseende från en rosé. Den har en intressant palett av aromer som doftar av subtila, kryddiga toner av ingefära, spiskummin, enbär, kryddnejlika och pepparkakor, samt nyanser avkanderad citrusfrukt, apelsinskal och bergamott. Delikat, fräsch, len och harmonisk pågommen. Samma citrusnoter som uppfattas på näsan återkommer i smaken tillsammans med florala toner för att i avslutningen få en lätt pepprig ton. På grund av de lätta tanniner som finns från macerationen lämnas ett intryck av friskhet och stramhet i avslutet

Skörd/Vinifikation:

Druvorna kommer från vinstockar planterade i kalkrik lerjord på mjuka sluttningar vid foten av Montagne Noire. Grenache Blanc har skördats när de är som mest mogna så att frukten blir saftig och uttrycksfull. Viognier tillåts övermogna för att extrahera maximalt med aromer och smaker, medan Muscat har skördats tidigare för att dra fördel av deras fräschör. Stilen orangevin är ett macererat vitt vin gjort på vita druvor. Druvorna överförs därför till tankar efter skörd utan blir krossade. Vinifieringen varar cirka 8 dagar, med dagliga pumpovers under de första dagarna innan druvorna lämnas att macerera ca fem veckor med skalen.

Information om producent:

Familjen Delaunays andra vingård Abbotts & Delaunay är ett litet vineri som har specialiserat sig på kvalitetsvin från Languedoc-Roussillon. Laurent såg tidigt den enorma potentialen som Languedoc hade och tillsammans med den unga och begåvade australienskan och vinmakaren Nerida Abbott slog de sig samman. I sitt sökandet efter perfektion, inspiration och grundlighet som blev nyckelorden som beskrev den anda som de passionerade familjerna delade ville man vidmakthålla denna filosofi och bestämde de sig för att nämna sitt projekt för dem båda: Abbotts & Delaunay. Detta var 1996 och vingården låg i Marseillette, nära Carcassonne i sydvästra Frankrike. Familjen Abbott valde efter några år att sälja sin del och familjen Laurent tog över hela vingården. Namnet Abbott valde man att

behålla då familjen haft stort inflytande på utvecklingen av området. Området har ett dramatiskt landskap och klimat och ofta bildas olika molnformationer när de starka vindarna drar förbi. Laurent som har sin bakgrund i den nordligare regionen Bourgogne, hade länge en dröm om att finna ett klimat inom Languedoc som var tillräckligt svalt för att tillåta odling av Pinot Noir och Chardonnay av hög kvalitet. Sagt och gjort, efter mycket letande visade det sig att den lilla pärlan Domaine de la Métairie d'Alon i den lilla byn Magrie hade just det egenskaper han letade efter. Ett vinhus som kommit att bli ett komplement till de viner som redan fanns under Abbotts & Delaunays paraply. Sedan 2022 är det numera Laurents och Catherine Delaunays dotter Jeanne som har tagit över driften för verksamheten och driver numera allt med modern framtoning. Med visionerna som kommer från sina föräldrar arbetar hon verksamhetsnära med tydlig framtoning om var vineriet och gårdarna ska ta nästa steg. Visioner så som hållbarhet, kvalitet och ursprung är element som ligger Jeanne extra varmt om hjärtat.