



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Faustine Vieilles Vignes, Blanc – Vin de France

Cépages : 100% Vermentino.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière ou égrappée. Débourageage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées.

Élevage sur lies pendant 6 mois. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Frais et aromatique, sur des senteurs de fleurs blanches, avec une pointe d'anis.

La bouche est délicate et sa perception aromatique progressive avec une pointe minérale. Son évolution tend sur des arômes pétrolés.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant dégustation à 8-10°C

A déguster en apéritif ou avec du poisson, des crustacés ou encore avec du fromage.

