



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Monte Mare – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarellu.

Degré : 15 %

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Vendanges en caisse et encuvage par gravité, avant une macération pelliculaire en cuve inox d'environ 20-25 jours. L'extraction se fait par des pigeage et remontage, pour le travail du marc. Pressurage à l'aide d'un pressoir verticale et séparation des jus. Vinification séparée des jus de gouttes et des presses, avant d'être assemblés à l'entonnage.

Élevage en Demi-muid et œuf béton céramique pendant 12 mois. Soutirage et assemblage en cuve inox avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation :

Une robe rouge lumineuse et brillante avec des nuances violacées-rubis.

Au nez, une intensité aromatique et une complexité soutenue, avec des arômes de petits fruits rouge, fraises des bois et des notes iodées.

En bouche, ce vin a une texture veloutée, des tanins fins et soyeux, avec des arômes de fraises fraîche et des notes salines en final. Sa complexité aromatique, ses petits tanins fins qui tapissent le palais et son côté salin qui fait saliver engendrent une persistance et une longueur soutenue en bouche incomparable.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C.

Ce rouge léger, complexe et subtile s'apprécie aussi bien avec un filet de Denti à la plancha, un Tataki de thon rouge, de veau trigré ou un gigot d'Agneau du domaine.

