



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Empire, Extra brut – Vin de France

Cépages : 100% Barbarossa.

Degré : 12,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière. Débourageage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuve inox.

Elevage sur lies durant 4 mois. Collage et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Prise de mousse en méthode traditionnelle extra brut à 4g. Maturation sur lattes de 24 - 36 mois.

Dégustation :

Robe doré pâle avec des reflets verts.

Le nez se révèle par des arômes de fruits jaunes, de fruits secs et grillés avec des notes pâtissière et tourbées.

La bouche à la fois crémeuse et vive, élégante et raffinée offre la palette aromatique retrouvée au nez. Sa bulle fine fait de ce vin vineux et expressifs un nectar crémeux et aérien. Un bel équilibre entre subtilité et caractère.

Suggestions :

Ouvrir et servir frais. L'empire est un vin de tous les instants.

Appréciable dès l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer lors d'un repas mais encore en dessert pour accompagner une pavlova aux fruits.

