



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Valle di Mare – Vin de France

Cépages : 100% Carcajolo Nero.

Degré : 14,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Spécificités : Vignes suivies à l'eau de mer depuis 2016.

Vinification, élevage :

Réception de la vendange par gravité, égrappée et non foulée.

Macération pelliculaire de plusieurs semaines en cuve inox en alternant pigeages et remontages. Décuvage et séparation des jus à l'entonnage. Élevage en foudre et demi-muid pendant 12 mois. Assemblage en cuve inox et élevage pendant 3 mois. Soutirage et filtration clarifiante à la mise en bouteille. Élevage sous verre de 6 mois minimum.

Dégustation :

Robe grenat intense avec des reflets violacés.

Le nez est subtilement iodé sur le fruit rouge mûr type cassis, framboises myrtilles.

Profond, il nous fait plonger dans les abysses.

La bouche est concentrée, juteuse et gourmande avec un fruit étincelant, des tanins fins et soyeux. Une finale persistante et saline, qui fait saliver, et allonge la bouche et l'émotion.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C.

Bien que troublant, idéal à déguster avec des Gillardeau qui renforcerons ce côté iodé qui se marie bien avec la salinité du vin.



BIODYVIN



La Renaissance
des Appellations