



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Valle di Nero, Rosé de gastronomie – Vin de France

Cépages : 100% Carcajolo Nero.

Degré : 11,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière ou égrappée. Débourageage statique de 24h à 48h. Séparation des jus à l'entonnage et fermentation alcoolique spontanée en demi-muids.

Élevage sous-bois de 9 mois. Soutirage et assemblage en cuve inox avant 3 mois d'élevage. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Une robe rose saumon.

Un nez subtil et complexe, floral aux notes de fleurs d'oranger et fruité aux arômes d'agrumes comme ceux de la clémentine.

Une bouche à la fois souple et vive révélée par des arômes de fruit à chair blanche type pêche et abricot mais aussi une aromatique exotique, aux notes de kumquat et de litchi qui font voyager.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C.

Ce rosé gastronomique s'apprécie tout aussi bien lors d'un apéritif dinatoire que lors d'un repas, idéal à déguster avec les tripes à la clémentine du restaurant Le Frère.

