



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Faustine Vieilles Vignes, Rosé – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière ou éraflée. Débourageage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration à la mise en bouteille si nécessaire.

Dégustation : Robe pétale de rose.

Le nez est subtil sur des arômes d'agrumes et de fruits rouges aux notes florales, épicées et juteuses (pamplemousse rose).

En bouche l'attaque est vive et tout en finesse. Une texture soyeuse s'en suit avec une finale délicate et gourmande sur des arômes de fruits à chair blanche de type pêche-abricot.

Suggestions :

Ouvrir 1 à 2h avant dégustation à 8-10°C

A déguster en apéritif accompagner d'une assiette de charcuterie.

