



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Alte Rosso, Blanc – Vin de France

Cépages : 100% Barbarossa .

Degré : 12,5%.

Sol : Arènes granitiques

Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière. Débourageage statique après 24 à 48h au froid, avant fermentation alcoolique. Cette dernière se fait en foudre Stockinger de 12hL. La fermentation malolactique n'est pas souhaitée et est bloquée par le froid et le SO₂.

L'élevage sous-bois et sur lies totales dure 12 mois puis est prolongé en cuve inox durant 3 mois après assemblage des meilleurs lots. Collage et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration à la mise en bouteille. Élevage sous verre de 3 à 6 mois minimum.

Dégustation :

À l'œil, ce vin est limpide et brillant, avec des nuances dorées. Le nez est caractérisé par arômes empyreumatiques, avec des notes toastées grillées. Des notes tourbées et floral se révèlent également, on y retrouve aussi des arômes de fruits à chair blanche, type, pêche blanche - abricot. L'attaque en bouche est vive, avec des notes salées, toasté et tourbées. L'aromatique retrouvée au nez se révèle en milieu de bouche, avec des notes salés et tourbés, on y retrouve aussi des arômes fruits acidulés, zestes de citron et d'orange. De beaux amers et une pointe d'acidité contribuent ensuite à la longueur en fin de bouche, magnifiée par des notes toasté et salées, exprimant ce millésime solaire. La minéralité de cette cuvée est encore sublimée par des notes de tourbe et de silex.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C en carafe.

Idéal à déguster avec un foie de volaille à la libanaise au citron et à la coriandre ou encore avec un pavé de thon blanc aux poivrons rouges et purée de pommes de terre à l'ail.

