



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Faustine Vieilles Vignes, Rouge – Vin de France

Cépages : 30% Nielluccio, 70% Sciaccarello.

Degré : 14,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Réception par gravité de la vendange égrappée et non foulée.
Macération pelliculaire en cuve béton et cuvaison durant environ 1 mois avec des remontages quotidiens.

Fermentations spontanées.

Décuvage et pressurage du marc, séparation des jus avant un élevage en cuve inox durant 6 mois.

Assemblage, soutirage et filtration clarifiante avant la mise en bouteille.

Dégustation : Robe cerise et reflet rubis.

Nez aux notes de fruits rouges et aux arômes de baies Sauvages (myrte), de poivre et d'épices.

Une palette aromatique complexe en bouche avec des tanins fins et soyeux pour une finale fruitée intense.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C.

Idéal avec des grillades de viandes, de la charcuterie et des fromages corses.

