



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Diplomate d'Empire, Blanc – Vin de France

Cépages : Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Assemblage de plusieurs parcelles dans le pressoir ou pressé a part, selon les maturités des différents cépages.

Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Débourageage statique de 24 à 48h. Fermentations alcoolique et malolactique en demi-muid.

Élevage sous-bois (demi-muid) et sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve inox durant 6-7 mois après assemblage des meilleurs lots. Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration lors de la mise en bouteille.

Dégustation :

A l'œil, ce vin est limpide et brillants avec des reflets vert et doré claire. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches et jaunes, comme ceux de la camomille, de genêts et des fleurs de citron. Des senteurs de fruités apparaissent ensuite, avec des notes de pêches, de mirabelles et des melons mûrs. En bouche, l'attaque est vive et franche, bien équilibré avec la texture ample et soyeuse de ce millésime solaire. Ce vin intense, tapisse la bouche avec ses arômes de fruits jaune mûrs et sucrés, ses notes épicées et ses fins amères poivrées. Malgré un millésime chaud et ensoleillé, même si ce vin est bâti sur le volume, le diplomate a toutefois su garder une belle fraîcheur, un équilibre harmonieux et une longueur en bouche persistante, avec des notes minérales et une belle salinité.

Suggestions :

Ouvrir 1h à 2h avant le service et le faire décanter, il nécessite une attention particulière. Ce vin se dégustera bien avec des langoustes ou encore du poisson à chair blanche.



BIODYVIN



La Renaissance
des Appellations