



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Ministre Impérial, Rouge – Vin de France

Cépages : Morescola, Morescono, Aleatico, Carcajolo Nero, Montanaccia, Sciaccarello et Nielluccio.

Degré : 14,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Réception par gravité de la vendange égrappée et non foulée.

Macération pelliculaire en tronconiques thermo régulées et cuvaïson durant environ 1 mois avec des pigeages et des remontages quotidiens.

Fermentations spontanées sous-bois.

Décuvage et pressurage du marc, séparation des jus à l'entonnage et élevage en demi-muid durant 12 mois.

Soutirage et assemblage en cuve inox, élevage de 6 mois avant filtration clarifiante puis mise en bouteille.

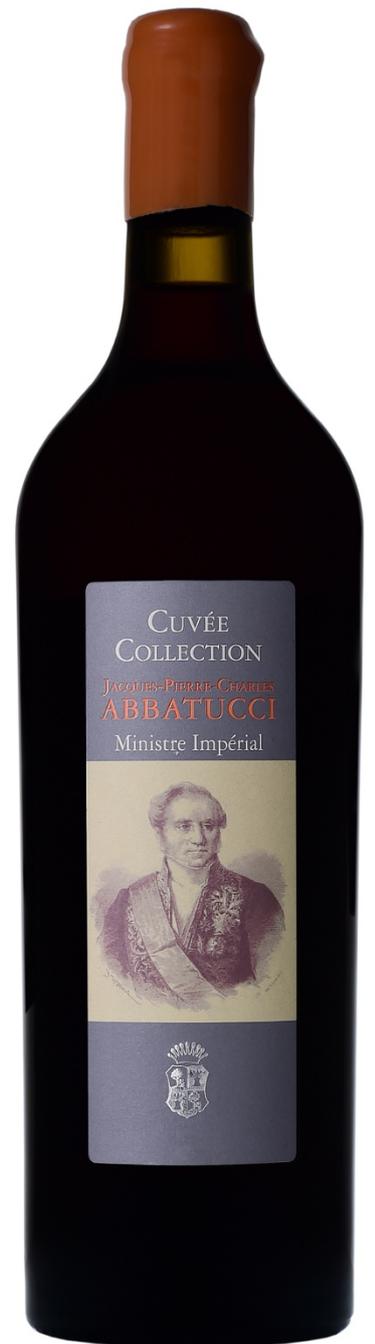
Dégustation : Robe rouge avec des reflets grenat intense.

Le nez est puissant et complexe évoquant les parfums de la corse avec des touches de fruits rouges mûrs, acidulés (groseille et cassis) ainsi que des arômes plus subtiles de plantes aromatiques (myrte).

La bouche est ample avec une belle longueur, finement boisée. On y retrouve la note minérale caractéristique du domaine. Les tanins sont élégants, la fin de bouche est complexe avec une persistance aromatique soutenue par ses notes de fruits mûrs.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir en carafe à 16°C. Ce vin se dégustera bien avec une épaule d'agneau farcie aux clémentines confites.



BIODYVIN



La Renaissance
des Appellations