



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Monte Bianco, Rouge – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 15%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Réception de la vendange par gravité, égrappée et non foulée.
Macération pelliculaire en tronconiques thermo régulées et cuvaision 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 légère avec des reflets rubis.
Le nez est puissant et intense évoquant des touches de fruits rouges de fraises et de griottes mais aussi de plantes du maquis corse (myrte).
La bouche légèrement toastée est suave et fruitée. On y retrouve les caractéristiques organoleptiques décrite au nez. Ses tanins sont fins et soyeux, avec une finale gourmande et ses notes de fruits rouges frais.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir à 14-16°C.
Idéal à déguster avec des filets de rougets grillés à la tapenade ou encore avec du Poulet Tikka Marsala.

