



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 SO<sub>2</sub>.

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 :

A 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.



BIODYVIN



La Renaissance  
des Appellations



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%.

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.

Débourbage 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 stérile sur filtre à plaque lors de la mise en bouteille. **Élevage en bouteille de 6 mois minimum.**

### Dégustation :

A l'œil, ce vin est limpide et brillants avec des reflets vert pâle et d'or blanc. Au nez, un bouquet intense de fleurs blanches et jaunes se révèlent rapidement, suivi par des arômes d'herbes du maquis et de fruits à chair blanche type pêches blanches. Des notes fraîches et acidulée s'en dégagent, qui rappellent les groseilles jaunes et les mirabelles, des senteurs de zeste de citrons légèrement sucrés et de pamplemousse. La bouche est vive et intense en attaque, avant une texture plus soyeuse et amples en milieu et fin de bouche. L'équilibre structure-volume se révèle au fur et à mesure de la dégustation, avec une pointe minérale en fin de bouche, iodées et salines, soulignée par de fins amères raffinés et poivrés, rappelant ceux de l'amande et le pamplemousse. **Fascinantes énergies et vibrations qui font de ce vin une expérience rare avec sa complexité.**

### Suggestions :

Ouvrir 1h à 2h avant le service et le faire décanter, il nécessite une attention particulière. Ce vin se dégustera bien avec des huîtres fraîches au citron ou encore avec un carpaccio de veau au parmesan.



BIODYVIN



La Renaissance  
des Appellations



DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Dolce Rosso, vendange tardive – Vin de France

Cépages : 100% Aléatico.

Degré : 12%.

Sol : Arènes granitiques.

### Vinification, élevage :

Itinéraire technique des raisins différent selon les millésimes avec soit un passerillage hors souche (en caissette), soit une vendange tardive.

Réception de la vendange par gravité, égrappée ou non selon la maturité de la rafle.

Macération pelliculaire et fermentation alcoolique partielle en cuve inox.

Blocage de fermentation par le froid et adjonction de soufre.

Soutirage et élevage en cuve inox pendant plusieurs mois. Filtration à la mise en bouteille.

### Dégustation :

Robe rouge sombre avec des reflets grenats intenses.

Un vin de dessert par excellence. Capiteux à la fois très aromatique marqué par des arômes de muscats, de pétales de rose et des notes de cacao.

### Suggestions :

Ouvrir à 16°C.

Ce vin sera parfait pour accompagner les desserts chocolatés, voir même des salades de fruits rouges ou des sorbets.





DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Empire, Extra brut – Vin de France

Cépages : 100% Barbarossa.

Degré : 12,5%.

Sol : Arènes granitiques.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuve inox.

Elevage sur lies durant 4 mois. Collage et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid.

Prise de mousse en méthode traditionnelle extra brut à 4g. Maturation sur lattes de 24 - 36 mois.

### Dégustation :

Robe doré pâle avec des reflets verts.

Le nez se révèle par des arômes de fruits jaunes, de fruits secs et grillés avec des notes pâtissière et tourbées.

La bouche à la fois crémeuse et vive, élégante et raffinée offre la palette aromatique retrouvée au nez. Sa bulle fine fait de ce vin vineux et expressifs un nectar crémeux et aérien. Un bel équilibre entre subtilité et caractère.

### Suggestions :

Ouvrir et servir frais. L'empire est un vin de tous les instants. Appréciable dès l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer lors d'un repas mais encore en dessert pour accompagner une pavlova aux fruits.



BIODYVIN



La Renaissance  
des Appellations



DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Faustine Vieilles Vignes, Blanc– Vin de France

Cépages : 100% Vermentino.

Degré : 13%.

Sol : Arènes granitiques.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière ou égrappée. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Élevage sur lies pendant 6 mois. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Frais et aromatique, sur des senteurs de fleurs blanches, avec une pointe d'anis.

La bouche est délicate et sa perception aromatique progressive avec une pointe minérale. Son évolution tend sur des arômes pétrolés.

### Suggestions :

Ouvrir 1h avant dégustation à 8-10°C

A déguster en apéritif ou avec du poisson, des crustacés ou encore avec du fromage.



BIODYVIN



La Renaissance  
des Appellations



DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Faustine Vieilles Vignes, Rosé– Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière ou éraflée. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration à la mise en bouteille si nécessaire.

### Dégustation : Robe pétale de rose.

Le nez est subtil sur des arômes d'agrumes et de fruits rouges aux notes florales, épicées et juteuses (pamplemousse rose).

En bouche l'attaque est vive et tout en finesse. Une texture soyeuse s'en suit avec une finale délicate et gourmande sur des arômes de fruits à chair blanche de type pêche-abricot.

### Suggestions :

Ouvrir 1 à 2h avant dégustation à 8-10°C

A déguster en apéritif accompagner d'une assiette de charcuterie.





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.





DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Général de la Révolution, Blanc – Vin de France

Cépages : Vermentino, Rosso Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Degré : 13%.

Sol : Arènes granitiques.

### Vinification, élevage :

Assemblage des cépages blancs de la parcelle station ampélographique blanc directement dans le pressoir.

Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentations alcoolique et élevage en demi-muid et sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve inox durant 6-7 mois après assemblage des meilleurs lots. La fermentation malolactique n'est pas souhaitée et est bloqué par le froid et le SO<sub>2</sub>.

Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile sur filtre à plaque lors de la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

### Dégustation :

A l'œil, Ce vin est limpide et brillant, sa robe est jaune avec des reflets dorés. Au nez, différents arômes de fleurs se déploient par vagues successives : tilleul, violette et jonquille. De délicates notes marine apparaissent ensuite, évoquant des notes d'embruns et de coquillages. Des senteurs de menthe sauvage et de fenouil, mais aussi de fruit comme la prune jaune et de la goyave se font sentir après cela. En bouche, l'attaque est vive et franche, bien contrebalancé par le coté soyeux, ample et le touché velouté, de ce millésime solaire. Le milieu et la fin de bouche sont toniques, bien équilibré avec l'ampleur du coté fruité, complexe et subtil, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne et font la persistance de ce vin.

### Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir en carafe à 12°C. Ce vin se dégustera bien avec des rougets à la crème de romarin ou avec tout autre poisson.







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 cuvaison 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



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 cuvaison 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.



BIODYVIN



La Renaissance  
des Appellations