



DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Diplomate d'Empire, Blanc – 2018 – Vin de France

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

**Degré :** 13%.

**Sol :** Arènes granitiques en décomposition.

### **Vinification, élevage :**

Pressurage direct en vendange entière. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en demi-muid de 600L.

Élevage sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve durant 2 mois après assemblage des meilleurs lots. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile à la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

### **Dégustation :**

Robe or blanc pâle et brillante et reflets verts. Le nez, bouquet intense de fleurs blanches et jaunes, d'herbes du maquis et de fruits comme les poires fraîches et les pêches blanches. Il y a une belle fraîcheur acidulée qui rappelle les groseilles jaunes et les mirabelles ainsi que les citrons légèrement sucrés, le pamplemousse et le zeste de citron. La bouche, extrêmement intense et dense avec une texture soyeuse.

Immédiatement une fraîcheur rince-bouche associée à l'iode et au sel libère une tension minérale, soulignée par des tons amers raffinés et poivrés qui rappellent l'amande mais aussi 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 Faustine Vieilles Vignes, Blanc – 2020 – Vin de France

Cépages : 100% Vermentino.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Élevage sur lies fines pendant 6 mois. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile 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 grasse avec une évolution et une perception aromatique progressive et une pointe minérale en finale.

### Suggestions :

Ouvrir 1h avant dégustation à 8-10°C

A déguster en apéritif ou avec du poisson ou 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 – 2020 – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 13,5%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange 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 stérile à la mise en bouteille si nécessaire.

### Dégustation :

Robe pétale de rose  
Très subtil d'agrumes et de fruits rouges aux notes florales, épicées et juteuses.

D'abord une attaque fine et vive, le milieu de la bouche offre en suite une texture soyeuse et très souple, délicate et gourmande à la dominante pêche-abricot, tout en discrétion et en finesse.

### 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 – 2019 – Vin de France

**Cépages :** 30% Nielluccio, 70% Sciaccarello.

**Degré :** 14,5%.

**Sol :** Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Réception par gravité, vendange non foulée.

En cuve béton, égrappage et macération pelliculaire de 40 jours avec des souches de levures naturelles.

Élevage en cuve inox et légère filtration avant mise en bouteille.

### Dégustation : Robe cerise et reflet rubis

Complexe, fruits rouges et petits fruits noirs dominés par des arômes de baies sauvages, de fines notes de poivre et d'épices.

Une belle palette aromatique avec des beaux tanins et jolie finale intense de fruits.

### 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 Faustine Vieilles Vignes, Rouge – 2020 – Vin de France

Cépages : 30% Nielluccio, 70% Sciaccarello.

Degré : 14,5%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Réception par gravité, vendange non foulée.

En cuve béton, égrappage et macération pelliculaire de 40 jours avec des souches de levures naturelles.

Élevage en cuve inox et légère filtration avant mise en bouteille.

### Dégustation : Robe cerise et reflet rubis

Complexe, fruits rouges et petits fruits noirs dominés par des arômes de baies sauvages, de fines notes de poivre et d'épices.

Une belle palette aromatique avec des beaux tanins et jolie finale intense de fruits.

### 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 – 2017 – Vin de France

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

Degré : 13%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Pressurage direct en vendange entière. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en demi-muid de 600L et foudre de 1200L. Élevage sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve durant 2 mois après assemblage des meilleurs lots. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile à la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

### Dégustation :

Robe jaune dorée.

Le nez se déploie par vagues successives : tilleul, violette, jonquille, une délicate touche marine, évocation lointaine d'embruns et de coquillages. Menthe sauvage et fenouil. Lentille corail. Poire compotée, prunes jaunes, goyave. En bouche il offre un toucher velouté. Ampleur du fruit considérable. Très tonique en milieu de bouche, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne.

### 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 – 2019 – Vin de France

**Cépages :** Morescola, Morescono, Aleatico, Carcajolo Nero, Montanaccia, Scaicarello et Niellucio.

**Degré :** 14,5%.

**Sol :** Arènes granitiques en décomposition.

**Vinification, élevage :**

Réception par gravité, vendange non-foulée. Vinification en cuves bois tronconiques thermo-régulées. Macération de plusieurs semaines, alternance de pigeages et remontages. Élevage en foudre et demi-muid de 600L pendant 12 mois puis élevage en cuve inox de plusieurs mois. Filtration légère à la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

**Dégustation :** Robe rouge grenat clair. Au nez, puissant, évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis). Une bouche finement boisée légèrement fumée et on y retrouve la note minérale caractéristique du domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

**Suggestions :**

Ouvrir 1h avant, servir en carafe à 16°C. Ce vin se dégustera bien avec des viandes grillés ou en sauce (bœuf ou agneau) ou encore des fromages corses.





DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Monte Bianco, Rouge – 2018 – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 14%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Réception par gravité, vendange non foulée.

Vinification en cuves bois tronconiques thermo-régulées. Macération de plusieurs semaines, alternance de pigeages et remontages. Élevage en foudre et demi-muid de 600L pendant 12 mois puis élevage en cuve inox de plusieurs mois. Filtration légère si nécessaire à la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

### Dégustation :

Robe cerise noire et reflets rubis. Le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis). Ce vin est finement boisé, légèrement fumé on y retrouve la note minérale caractéristique du domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

### 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.







DOMAINE  
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

## Cuvée Monte Bianco, Rouge – 2019 – Vin de France

Cépages : 100% Sciaccarello.

Degré : 15%.

Sol : Arènes granitiques en décomposition.

### Vinification, élevage :

Réception par gravité, vendange non foulée.

Vinification en cuves bois tronconiques thermo-régulées. Macération de plusieurs semaines, alternance de pigeages et remontages. Élevage en foudre et demi-muid de 600L pendant 12 mois puis élevage en cuve inox de plusieurs mois. Filtration légère si nécessaire à la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

### Dégustation :

Robe cerise noire et reflets rubis. Le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis). Ce vin est finement boisé, légèrement fumé on y retrouve la note minérale caractéristique du domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

### 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.

