

ABBRAMANTE 2025 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Un Vermentinu récolté à la main, en caissette, à pleine maturité et refroidit dans la foulée pour éviter l'ajout de sulfite en entrée de vendanges. Une partie de la récolte est éraflée, car une macération pelliculaire de plusieurs heures est réalisée en amont du pressurage ; pour l'autre partie il s'agit d'un pressurage direct en grappes entières. La fermentation du jus se fera intégralement en barriques de 500 litres ou « demi-muids » (tonnellerie Damy, Ermitage et Stoeckinger) avec les levures indigènes sélectionnées chaque année en Aout sur le domaine. Le vin obtenu est ensuite élevé sur lies fines dans ces mêmes contenants pour une durée de 7 mois minimum. Il n'y a pas de collage pratiqué, ni de stabilisation, seulement une filtration de finition avant mise en bouteille.

Cette cuvée à la robe jaune et aux reflets dorés, s'appuie sur les fruits jaunes mûres (légumes la pêche, le coing). Des notes briochées, de la rondeur, et une amertume en finale bien représentative du Vermentinu. Un vin blanc tout en gourmandise. un descriptif complet et séduisant "

Accords mets et vins

Poisson simple, poisson en sauce, poisson grillé, viande grillé, viande blanche

Détails

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques

Cépage : 100 % Vermentinu

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main

Vinification : Vendange refroidie, moitié pressurage direct en grappe entière/ moitié eggrappage et macération pelliculaire de plusieurs heures en amont du pressurage, vinification intégrale en demi-muids, 3 tonneliers Damy, Berthomieu, Stoeckinger sur 5 années différentes de barriques

Elevage : 7 mois sur lies en demi-muids

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets dorés

Nez : Fruits jaunes, abricot, pêche

Bouche : Fruité, briochée, gourmande

Finale : Persistance, légère amertume représentative du vermentinu

Garde : 5 ans

Température de service : 8° à 10°



Plaisirs du vin
Cahors