Domaine Comte Abbatucci - Faustine Rosé - 2022

Situé à environ 100 m d'altitude, le Domaine Comte Abbatucci forme l'un des plus anciens vignobles de Corse. Depuis 2000, l'ensemble des vignes est cultivé en biodynamie pour sublimer ce terroir unique de la vallée du Taravo, qui s'ouvre sur le golfe de Propriano, un écrin naturel exceptionnel à préserver coûte que coûte.

Produit en Vin de France, la cuvée Faustine Vieilles Vignes rosé est issue d'une sélection de sciaccarellu, cépage insulaire emblématique qui donne des vins d'une grande finesse mais toujours intenses et expressifs dans leur aromatique. Il profite pleinement de sols d'arènes granitiques typiques qui lui confèrent cette signature particulièrement élégante et incisive. En outre, l'orientation majoritaire des vignes au Nord et au Nord-Ouest garantit des maturités plus lentes, qui préservent la fraîcheur et les équilibres de texture que l'on attend d'un grand rosé.

Les vendanges manuelles visent en premier lieu à préserver l'intégrité du fruit. Les baies sont triées à la vigne puis au chai avant un pressurage direct en vendange éraflée. À la suite d'un débourbage statique de 24 à 48 heures, la fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermorégulées tout comme l'élevage sur lies fines pendant 6 mois environ.

Le nez, d'une richesse épatante, s'ouvre sur des notes de fraise, de groseille et de grenade, associées à une touche d'agrumes plutôt discrète à ce stade. Les premières impressions olfactives renvoient également le dégustateur vers un jardin bouqueté, aux fragrances fraîches et raffinées de pétale de rose, de plantes aromatiques, de thé au jasmin, de menthe et de thym. C'est à la fois subtilement épicé, joliment floral et mâtiné de notes crayeuses. Un nez pour vous mettre en appétit.

Le jus d'une incroyable sapidité est porté par la chair ferme et juteuse de fruits éclatants. On pense à la fraise mais aussi à des fruits à chair blanche ou jaune comme la pêche et l'abricot. On décèle des tannins fins et des amers délicats, au service du fruit et de la dynamique du vin en bouche. La matière sensuelle et souple s'étire jusqu'à une finale précise marquée par des notes plus acidulées de zeste d'orange et de pomelo. La poudre de silex et la craie viennent clore cette magnifique incursion en terres de rosé corse, pour finir de donner au vin toute sa classe.

On s'accordera pour proposer ce vif et délicat Faustine sur des antipasti de légumes et de fruits de mer marinés, un tartare de daurade aux herbes fraîches et poivre rose, une salade de crevettes au pamplemousse et sésame torréfié, ou encore des brochettes de gambas. Si vous préférez une ambiance plus terrienne, optez pour des figatelli fraîches juste

grillées !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Rosé - 2022

Dégustation et accords

Robe : Rose saumonée, brillante

Nez : Elégant, gourmand : fraise, groseille et grenade, associées à une touche d’agrumes (citron vert et pomelo), pétale de rose, plantes aromatiques, thé au jasmin, menthe et thym, une touche cryeuse

Bouche : Texture fluide, enveloppante et dynamique. Eclat et volume du fruit, sur des saveurs de fruits à noyau et de fraise fraîche poivrées. Le sol imprime une dimension saline qui stimule les papilles et nous fait saliver. Gourmand, énergique, zestes d'orange

Accords mets-vins : Antipasti de légumes et de fruits de mer marinés, un tartare de daurade aux herbes fraîches et poivre rose, une salade de crevettes au pamplemousse et sésame torréfié, ou encore des brochettes de gambas. Figatelli fraîches juste grillées

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin rosé

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique et bio-dynamique