

Domaine Comte Abbaticci - Faustine Rosé - 2021



L'interprétation du vin rosé par Jean-Charles Abbaticci se révèle particulièrement inspirée et inspirante : loin d'un vin technique et passe-partout, ce Faustine est un pur bijou d'énergie, de souplesse et d'éclat de fruits, animé sans cesse par l'expression délicatement épicée des sols granitiques.

Faustine est obtenue à partir d'une sélection de sciaccarellu, cépage emblématique, qui donne des vins d'une grande finesse mais toujours intenses et expressifs dans leur aromatique. Il profite pleinement des sols d'arènes granitiques typiques de la vallée du Taravo qui lui confère cette signature particulièrement élégante et incisive.

Jean-Charles privilégie un pressurage direct, après égrappage, et un élevage en cuves sur lies fines, pendant 6 mois environ : pour Faustine, il cherche avant tout à rester au plus près du fruit et de son éclat naturel.

Sur ce fringant et irrésistible millésime 2021, Faustine séduit immédiatement par sa gourmandise raffinée et sa belle énergie communicative : ici, tout coule de source et les équilibres sont parfaitement ajustés. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges plus vrais que nature, évoquant la framboise juste cueillie et la fraise Mara des bois, complétés de fruits à noyau, autour de la pêche de vigne et de l'abricot. Une note florale, entre rose séchée et thé au jasmin, en souligne l'élégance, tandis que les agrumes viennent jouer un pas de deux tonique et réjouissant, autour de la peau d'orange et du pomelo.

En bouche, la matière est fluide et tonique, gorgée de saveurs de fruits à noyau et de fraise fraîche finement poivrées. Le sol imprime une dimension saline qui stimule les papilles et nous fait saliver. Gourmand, fuselé, plein d'énergie et de vitalité, ce Faustine rosé à décidément tout pour lui et vous réglera pour accompagner 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.

Fringant et imparable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rose saumonée, brillante

Nez : Fringant, printanier : la framboise juste cueillie et la fraise Mara des bois, complétés de fruits à noyau, autour de la pêche de vigne et de l'abricot. Une note florale, entre rose séchée et thé au jasmin, zeste d'orange, pomelo.

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

Accords mets-vins : Taboulé. Antipasti de légumes marinés et de fruits de mer. 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.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin rosé

Cépage : Sciaccarellu

Culture : Biologique et bio-dynamique