

# ABBRAMANTE 2023 BLANC

DOMAINE DE TREMICA



## 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 (comme la pêche, le coing). Des notes de 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

**Domaine** : Domaine de Tremica  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2023  
**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Vermentinu  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Angelica et Richard Arnaud le Foulon

## 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°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiritueux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraîcheur dans les vins. Aujourd'hui propriétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens pâturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieu propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, représentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.

## 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



image not found  
[https://boutique.gueufeton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)