



Faustine Blanc 2024

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Frais et aromatique, sur des senteurs de fleurs blanches, avec une pointe d'anis. La bouche est délicate et sa perception aromatique progressive avec une pointe minérale. Son évolution tend sur des arômes pétrolés.

Producteur	Domaine Abbatucci
Région	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	100% Vermentino
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	Pressurage direct en vendange entière ou égrappée. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Élevage sur lies pendant 6 mois. Collage si nécessaire et stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration et mise en bouteille
Rijping	Élevage sur lies pendant 6 mois

26,01 €