



General Blanc 2023

A l'œil, Ce vin est limpide et brillant, sa robe est jaune avec des reflets dorés. Au nez, différents arômes de fleurs se déploient par vagues successives: tilleul, violette et jonquille. Des délicates notes marines apparaissent ensuite, évoquant des notes d'embruns et de coquillages. Des senteurs de menthe sauvage et de fenouil, mais aussi de fruit comme la prune jaune et de la goyave se font sentir après cela. En bouche, l'attaque est vive et franche, bien contrebalancé par le côté soyeux, ample et le touché velouté, de ce millésime solaire. Le milieu et la fin de bouche sont toniques, bien équilibré avec l'ampleur du côté fruité, complexe et subtil, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne et font la persistance de ce vin.

Producer	Domaine Abbatucci
Region	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	Vermentino, Rosso Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.5%
Vinification	Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Fermentations alcoolique et élevage en demi-muid et sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve inox durant 6-7 mois après assemblage des meilleurs lots. La fermentation malolactique n'est pas souhaitée et est bloquée par le froid et le SO2. Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile sur filtre à plaque lors de la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum
Ripening	-

61,71 €