



General Blanc 2023

Op het oog is deze wijn helder en briljant, geel van kleur met gouden accenten. In de neus ontvouwen zich verschillende bloemenaroma's in opeenvolgende golven: lindebloesem, viooltjes en narcis, gevolgd door delicate marinetonen die doen denken aan opspattend zeewater en schelpdieren. Geuren van wilde munt en venkel, maar ook fruit zoals gele pruim en guave volgen. In de mond is de aanzet levendig en rechttoe rechtaan, goed in balans met het zijdezachte, volle, fluweelachtige gevoel van dit zonnige oogstjaar. Het middenpalet en de afdronk zijn verkwikkend, goed in balans met de volheid van het complexe, subtiële fruit, gedragen door smaken van specerijen en gekonfijte citrusschil. De zilte, delicaat bittere mineraliteit schemert door en maakt deze wijn lang houdbaar.

Producent	Domaine Abbatucci
Regio	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Vermentino, Rosso Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone en Paga Debiti.
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.5%
Vinificatie	Directe persing van hele of ontsteelde druiven, afhankelijk van de rijpheid van de stengels. Alcoholische gisting en rijping in demi-muid en op volle droesem gedurende 9 maanden, daarna in roestvrijstalen vaten gedurende 6-7 maanden na het mengen van de beste partijen. Malolactische gisting is niet gewenst en wordt geblokkeerd door de koude en SO ₂ . Natuurlijke wijnsteen stabilisatie door de wijn koud te houden. Steriele filtratie door een plaatfilter tijdens het bottelen. Rijping op fles gedurende minimaal 6 maanden.
Rijping	-

61,71 €