



Sommelier hors ligne



powered by:
Crafty Syntax



Philosophie

Prestations

Particuliers

Vente de vins

Sommellerie

Sorties oeno-logiques

Apprentissage des vins

Professionnels

Animations oenologiques

Coffrets et paniers cadeaux

Ventes aux Comités d'Entreprises

Formations oenologiques

Restaurateurs

La carte des vins

Formations en sommellerie

Formations oenologiques

Actualités

Vignerons

Partenaires

Boutique

Contact



Promotions

Coups de coeur

Coffrets Cadeaux

Cachaça
Calvados
Cidre Fermier
Cognac
Eau-de-vie de Fruits
Eau-de-vie de Marc
Eau-de-vie de Plantes
Elixir
Gin
Liqueur
Liqueur de Fruits
Liqueur de Plantes
Pastis
Poiré
Pommeau
Rhum Agricole
Rhum Traditionnel
Triple Sec
Vodka
Whisky
Whisky - Bourbon
Whisky - Scotch



Ministre Impérial, 2014

Domaine Comte Abbatucci, "Cuvée Collection - Jacques-Pierre-Charles Abbatucci - Ministre Impérial", 2014, vin rouge **Vin De France**

Bouteille (0,75 L)

Caractéristiques : Animal, Atypique, Confituré, Epicé, Fruits noirs, Garrigue, Minéral, Rare, Structuré

59.90 €

Quantité :

Ajouter

Région	Corse
Couleur	Rouge
Producteur	Domaine Comte Abbatucci
Cépages	Aleatico, Carcajolo Nero, Morescola, Morescono, Nielluccio, Sciaccarello
Terroir	Arènes granitiques
Agriculture	Biologique et Biodynamique
Garde	15-18 ans
Profil	Vin de gastronomie
Accords	Côte de veau sauce aux truffes, civet de sanglier au poivre, stufatu di manzu
Conseils	Le carafer dans sa jeunesse, il est fait pour la grande cuisine corse mais saura sublimer d'autres plats élaborés

Tous les vins "**Domaine Comte Abbatucci**"

Le vin Rouge Ministre Impérial, 2014 en détail

Les cépages qui composent cette cuvée sont: Morescola, Morescono, Aleatico, Carcajolo Nera, Montanaccia, Sciacarello et Nielluccio. Elaborée depuis 2007.

Robe cerise noire et reflets rubis, le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis). Ce vin est finement boisé, légèrement fumé et on y retrouve la note minérale caractéristique du Domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.

Production : 2000 bouteilles

Obtenues à partir d'anciens cépages corses, les cuvées sont inscrites dans l'histoire du terroir corse et de la famille Abbatucci. Véritable hommage aux grands hommes de la famille, ces cuvées portent le nom des ascendants de l'actuel propriétaire, renommés au siècle de l'Empire. L'originalité et la rareté de ces cuvées repose sur la qualité des vignes, leur âge (50 ans), qui confère aux produits un caractère et un raffinement unique. Elevage en barriques de 600 litres de plusieurs vins.



PAIEMENT SÉCURISÉ

