Millesime : 2025

ABBRAMANTE 2025 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 sulfite en entrée de vendanges. Une partie de la récolte est éraflée, car une macération pelliculaire de plusieurs heures est réalisée en amont pressurage ; pour l partie il s d pressurage direct e 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 a pas de collage pratiqué, ni stabilisation, seulement une filtration de finition avant mise en bouteille.

Cette cuvée à la robe jaune et aux reflets dorés, s sur les fruits jaunes mures (l la pêche, le coing). Des notes 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

Degrès : 14 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon
Domaine : Domaine de Tremica
Couleur : Blanc
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Cépages : Vermentinu
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2025
Contenance : 0,75 L

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

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 spiriteux) 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 fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires 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 paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs 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.