

# DOMAINE FRANK CORNELISSEN

SICILE | ITALIE



Bien qu'on fasse du vin sur l'Etna depuis des siècles, cette zone viticole est encore assez peu populaire lorsque Frank Cornelissen y pose ses bagages en 2001. C'est le terroir d'une richesse incroyable qui lui a donné envie de faire du vin ici. Basaltes, silices, en terrasses ou non, chaque parcelle a vraiment sa particularité et le Nerello Mascalese y est roi.

## CE QU'ON AIME

- ∞ La sincérité de Frank Cornelissen dans son discours comme dans ses vins. Il sait adapter ses méthodes de travail directement à ses terroirs sans revendiquer une méthode plus qu'une autre, tout en priorisant le respect de la terre et de ses vignes.
- ∞ La mise en avant de Crus comme en Bourgogne avec la quasi-totalité de ses cuvées travaillées en parcellaire afin de faire ressortir les caractéristiques de chacune.

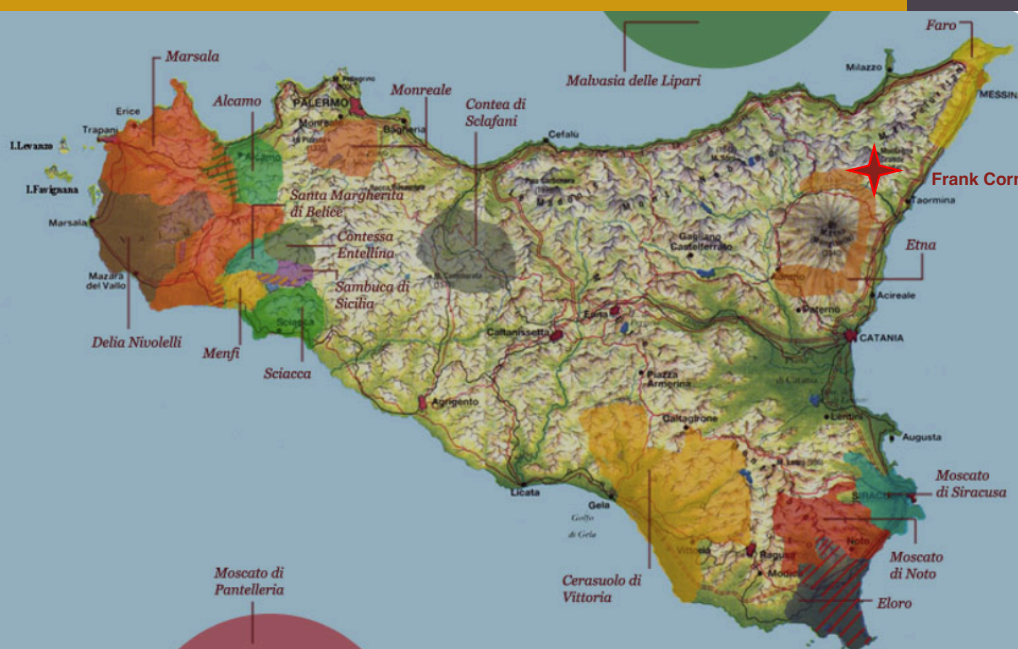


« Notre philosophie de culture est basée sur l'acceptation que l'homme ne sera jamais capable de comprendre l'entière complexité et les interactions de la nature.

Nous observons et apprenons les mouvements de la Terre Mère [...] et préférons suivre ses indications plutôt que de nous imposer.

Nos produits sont le résultat de cette philosophie, et des mains de nos équipes. »

**FRANK CORNELISSEN**



### APPELLATIONS

IGP Terre Siciliane

### ENCEPAGEMENT

Nerello Mascalese  
Greccanico dorato  
Carricante  
Malvasia  
Moscadelle

### SUPERFICIE

**24** ha

### DEMARCHE

Biologique  
Nature

### CERTIFICATION(S)

-

### PRODUCTION

**120.000**  
bouteilles / an