



❖ TERROIR :
Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :
Niellucci & Syrah

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :
Taille cordon, 4000 pieds/ha. Travail du sol.
Agriculture biologique.

❖ VENDANGE :
Manuelle de nuit

❖ VINIFICATION :
Vendange manuelle de nuit.
Pressurage direct. Sélection des jus.
Débourbage. Ensemencement avec levures sélectionnées.
Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures.
Soutirage.

❖ ELEVAGE :
Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage.
Collage et filtration avant mise en bouteille.

❖ MISE EN BOUTEILLE :
Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :
Robe : rose framboise clair
Nez : Exalte des notes de fruits rouges comme la framboise et la fraise, d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et bonbon anglais.
Bouche : Le vin est très élégant, équilibré et frais. L'attaque est franche et souple. La bouche s'épanouie sur un caractère tendu et onctueux, avec une sucrosité légère. L'ensemble en fait un vin rafraîchissant et harmonieux, où le fruité et la pureté se croisent parfaitement, terminant sur une finale persistante et acidulée.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Pour un accord met-vin réussi, optez pour des poissons crus types sushis ou sashimis. Des crevettes ailées, des plats de la mer un peu plus relevés comme une paëlla, ou un accord 100% Corse comme un cabri rôti aux petits légumes. C'est bien sûr un compagnon tout trouvé pour un apéritif réussi !

”