



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

Niellucciu & Syrah

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille cordon, 4000 pieds/ha, lutte raisonnée.
Travail du sol, en conversion en agriculture biologique

❖ VENDANGE :

Mécanique de nuit

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique 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 : Rosé un peu soutenu et intense

Nez : Notes de fruits à chair blanche et jaune (poire, pêche), de framboises, de fleurs sauvages du maquis et de violettes

Bouche : Toute en dentelle, avec une belle tension qui apporte et fraîcheur. Un panier de fruits frais et gourmands, une belle note de pomelos en finale qui donne longueur et justesse à cette cuvée.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Un vin de choix pour les apéros-dinatoires.

En accompagnement de repas, sa typicité Corse fera de lui un excellent compagnon pour des plats un peu épice, de poissons à la crème ou de viandes blanches.

”