



❖ TERROIR :

Sol composé de granite et d'argile rouge

❖ ENCÉPAGEMENT :

55% Niellucciu + 45% 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 :

Vinification séparée des cuvées issues de Syrah et de Niellucciu  
Cuvaison traditionnelle avec extraction maîtrisée.  
ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation  
alcoolique avec maîtrise des températures. Décuvage.  
Fermentation malolactique des deux cuvées séparées.

❖ ELEVAGE :

Assemblage et élevage en cuve béton.  
Collage éventuel et filtration avant mise en bouteille.

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : rouge grenat

Nez : Belle complexité sur des notes fruitées et épicées.  
Expression intense de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraises,  
cerises, prunes) ainsi que de la réglisse et des épices nobles  
comme la vanille ou le clou de girofle. Une vraie balade dans le  
maquis Corse !

Bouche : un rouge savoureux dès l'entrée en bouche et très  
soyeux, aux tanins patinés et fondus dans la matière. La bouche  
est particulièrement gourmande, avec notes épicées et de moka  
qui perdurent longuement.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 16-18°C

Pour l'audace, essayez ce vin sur un saumon à la sauce américaine (idéal avec le goût de la tomate et des épices de cette recette). Pour des accords classiques, c'est un vin qui appelle des pièces de viandes rouges grillées ou en sauce, des plats de la méditerranée comme la ratatouille ou les tomates farcies. Enfin, rien de tel qu'un joli plateau de fromages !! ”