



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Vermentinu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 3333 pieds/ha, ébourgeonnage à cœur, effeuillage, éclaircissage. Travail du sol. Agriculture biologique.

❖ VENDANGE :

Manuelle

❖ VINIFICATION :

Vendange manuelle aux heures les plus fraîches du matin. Pressurage direct. Sélection des jus. Débourageage. 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 : Jaune pâle

Nez : Une explosion d'arômes et de fraîcheur ! Des notes de fruits exotiques et de fleurs du maquis intenses, le tout soutenu par une corbeille d'agrumes (cédrat, citron, mandarine). Le nez dévoile la maturité et la fraîcheur de ce microclimat.

Bouche : La texture du vin est remarquable, avec un côté gras et velouté accompagné d'une tension revigorante. La gourmandise s'allie à la finesse pour donner lieu à une cuvée raffinée et complexe axée avant tout sur le plaisir et l'expression aromatique d'un grand Vermentinu.



“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Le choix d'association avec ce vin très distingué est vaste. Il peut tout à fait vous suivre de l'apéritif jusqu'au dessert, en optant par exemple pour une tarte au citron meringué. Il est à l'aise dans beaucoup de circonstances : fruits de mer, poissons grillés aux petits légumes ou à la crème, volailles, soupe au brocciu (fromage corse), plats méditerranéens et salades estivales. Enfin, il accompagnera très bien un plat de pâtes aux gambas ou au pistou. ”