

Cuvée
Tradition
BLANC

Cuvée Tradition

CUVÉE TRADITION

AOP AJACCIO

ORIGINE DU VIN

Propriétaire : Isabelle Courrèges.

Appellation : AOP Ajaccio.

Terroir : Coteaux d'arènes granitiques.

Climat : Ensoleillement de près de 3000 heures une pluviométrie faible, le vignoble est situé au Sud la Corse à 10 km de la mer.

CÉPAGE ET VINIFICATION

Le Vermentinu (100%) est aussi appelé malvoisie Corse. Il est la "variété star" de tous les blancs en AOP produits sur l'île. Vendange foulée / éraflée. Pressurage direct, débourbage par méthode enzymatique à froid (environ 10°C) pendant 24 heures, levurage puis fermentation à température contrôlée de 14 à 16°C pendant environ 12 à 18 jours.

LE PLAISIR DE DÉGUSTER

Le Vermentinu produit des vins jaune vert, limpides et cristallins, au nez élégant et expressif avec des notes de fruits à chair blanche et de fleur. La bouche est tout en finesse, avec du volume, et quelques notes de poire. On remarque une fraîcheur et une jolie longueur sur ce vin. En bouche il est minéral et ample avec une bonne lexité.

SERVICE

Entre 10°C et 12°C, il se dégustera à l'apéritif, avec du poisson, il est aussi le parfait complément du fromage de nos brebis corses.

