

Cuvée Tradition ROSÉ

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 Sciaccarello, qui signifie « craquant sous la dent » est un cépage Corse à grains de taille moyenne, peu chargé en anthocyanes mais très aromatique. 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

D'une belle robe pâle, aux reflets saumonés avec un nez ouvert sur les agrumes, clémentines, pomelos, il ravit par sa fraîcheur et par sa rondeur en bouche.

SERVICE

Entre 10°C et 12°C, ce vin plaisir joue la carte de la cuisine estivale

