

Cuvée
Tradition
ROUGE

Cuvée Tradition

CUVÉE TRADITION

AOP AJACCIO

ORIGINE DU VIN

Propriétaire : Isabelle Courreges.

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 (70%), qui signifie « craquant sous la dent » est un cépage Corse à grains de taille moyenne, peu chargé en anthocyanes mais très aromatique. Le Grenache (20%) et le Nielluccio (10%) le complètent en lui apportent structure et couleur. Vendange foulée / éraflée. Dislocation deux fois par jour du chapeau de marc. Température de fermentation contrôlée entre 26° et 28°C. Après fermentation malolactique, élevage en cuves inox de 12 mois avant mise en bouteille au domaine.

LE PLAISIR DE DÉGUSTER

D'une robe rouge grenat aux reflets violacés bleutés, son nez est épicé. La bouche est marquée par les fruits rouges. Doté d'une indéniable puissance aromatique où le dégustateur trouvera à la fois longueur et complexité.

SERVICE

Entre 10°C et 12°C, ce vin s'exprimera pleinement sur des plats en sauce, de la viande rouge et des côtes de bœuf. Se conserve et se bonifie 5 à 7 ans.

