

Clos Venturi



UN TRÈS, TRÈS GRAND VIN, AU RENDEMENT FAIBLE POUR LA TEXTURE DU GRAIN, À LA MATURITÉ RICHE POUR LA SUAVITÉ SANS LOURDEUR, À LA VINIFICATION TENDRE POUR LA CHAIR DU FRUITÉ. UN VIN COMPLEXE ET COMPLET, S'ÉTIRANT SUR LA GENTIANE ET LES NOTES MARINES.

GAULT & MILLAU

LES VIGNES

Appellation : Vin de Corse
Cépage : 100% vermentinu
Vendanges : Manuelles en plusieurs fois avec camion frigorifique à la parcelle
Rendement : 35hl/ha

LE TERROIR

Sol : grès
Exposition : sud/sud-est et nord-ouest
Sélection : parcellaire

VINIFICATION

Vinification : 100% cuve inox
Levure : indigène
Eraflage : 100%
Pressurage : pneumatique
Macération : 48h à 72h

ELEVAGE

Durée : 8 à 9 mois
Collage : sans
Filtration : légère sur plaque

