

Clos Venturi



VIN SÉDUCTEUR ET DENSE AVEC, AU NEZ
COMME SOUS LE PALAIS, DES FRUITS NOIRS
MÛRS À SOUHAIT. EN BOUCHE C'EST FRUITÉ,
SÈVEUX, AVEC DES TANINS DÉJÀ BIEN TRAMÉS,
DE L'ACIDITÉ ET UNE FINALE PERSISTANTE
ENTRE CASSIS ET ZAN.

GAULT & MILLAU

LES VIGNES

Appellation : Vin de Corse
Cépage : 50% Nielucciu, 40% Sciaccarellu
5% Syrah, 5% Carcajolu
Vendanges : Récolte manuelle
Rendement : 30-35hl/ha

LE TERROIR

Sol : grès
Exposition : Sud-Est
Sélection : Parcelle

VINIFICATION

Vinification : foudre de 40hl
Levures : Indigènes
Eraflage : partielle
Pressurage : Pneumatique
Macération : longue 1 mois et demi environ
Pigeages : régulier

ELEVAGE

Durée : 14 à 18 mois
Collage : sans
Filtration : Légère sur plaques

