

DONU DI CINARCA 2021 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Un clin d'œil à notre fils Don Ghjacumu et à cet incomparable terroir de Cinarca.

Quel meilleur choix pour cette cuvée que le Carcaghjolu Neru plus vieux cépage endémique Corse témoin d'une culture viticole bien ancrée sur notre île depuis des siècles.

Après beaucoup de patience, car sa récolte clos les vendanges du Domaine sur début Octobre, nous récoltons le fruit tant attendu, à la main bien évidemment. Après éraflage (non foulé), il est encuvé dans une tronconique en bois thermorégulée pour une cuvaison de trois semaines à 1 mois. Toujours appuyée par les levures indigènes sélectionnées sur le domaine, la fermentation sans sulfites se déroule sous haute surveillance. Puis c'est l'égouttage du décuva. Après une FML spontanée, l'élevage se poursuit pour moitié en futs de 500 litres ou « demis-muids » et pour le reste dans des jarres en terre cuite de 160 litres façonnées à la main, le tout pour un minimum de 30 mois.

Le vin obtenu est couleur violette. Son nez est complexe, caractéristique du Carcaghjolu Neru, sur les fruits noirs, légèrement épicé, et des notes de garrigue. En bouche on retrouve les fruits noirs, la mûre, la myrte, avec des notes empyreumatiques, le boisé, le fumé, sur une finale cacaotée avec une rétro-olfaction sur la réglisse qui amène une fraîcheur des plus agréables.

La cuvée DONU di CINARCA, un vin de caractère.

Accords mets et vins

Plats en sauce, viande grillé, gibier

Détails

Dégustation

Robe : Violine

Nez : Fruits noirs, garrigue, épices

Bouche : Mûre, myrte, boisé, fumé

Finale : Cacao, réglisse

Garde : 15 ans

Température de service : 17-18 degrés

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques

Cépage : 100% Carcaghjolu Neru

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main

Vinification : Cuve tronconique bois, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, pigeage, remontage, FML spontanée

Elevage : 30 mois moitié en jarres de 160 litres en terre cuite-moitié en demi-muids, pas de collage, filtration grossière



Plaisirs du vin
Agen