Millesime : 2025

TARRA D'ALMA BLANC 2025

DOMAINE DE TREMICA



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Cette cuvée nous a été inspirée par notre fille Alma Dea. En apparence de la douceur qui laisse place à un caractère bien affirmé.

Ce vin blanc est issu d cépage unique, le Vermentinu. Le raisin est récolté manuellement dans des petites caisses ajourées, puis refroidit (pour éviter l sulfites), avant d pressuré en grappes entières, en douceur dans un pressoir pneumatique basse pression. Après une décantation naturelle, le moût est vinifié en cuve inox grâce à notre crème de levures sélectionnées avec soin en amont des vendanges. Le vin obtenu est ensuite élevé dans des petites jarres en terre cuite (argiles toscanes) de 160 litres entièrement façonnées à la main, et ce pour une durée de 7 mois minimum.

L en jarre pourquoi ? Le choix de la terre cuite pour la minéralité, en effet lors d élevage prolongé une osmose s entre le vin et son contenant avec relargage de minéraux dans le vin ; et l d cépage et d terroir sans artifice, car contrairement au bois l n pas sa palett organoleptique au vin. L raison, la haute porosité du contenant qui accélère l du vin, on est moins sur l du fruit et plus sur la subtilité. Et enfin sa forme ovoïde, un vortex naturel se forme ce qui permet aux lies de ne pas se déposer, ce bâtonnage naturel induit par ce flux, apportera juste ce qu'il faut de matière à cette cuvée pour s'affirmer.

A la dégustation ce vin à la robe jaune pâle, présente un premier nez minéral type pierre à fusil, silex, des notes subtils de fruits blancs, pour amener dans un second temps sur des notes muscatées des plus surprenantes. En bouche on retrouve la pêche blanche, les fleurs blanches, juste ce qu faut de gras pour la gourmandise, une légère amertume typique du Vermentinu et une pointe de salinité en finale.

En résumé « Tarra d » est un vin blanc minérale avec de l'amplitude qui ne laissera pas indifférent.

Accords mets et vins

Fruits de mer, poisson fin, poisson cru

Détails

Degrès : 13,5 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon
Domaine : Domaine de Tremica
Couleur : Blanc
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Cépages : Vermentinu
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2025
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques
Cépage : 100 % Vermentinu
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 : Vendange refroidie, pressurage grappes entières basse pression, vinification 2/3 en inox 1/3 en jarres en terre cuite
Elevage : 7 mois sur lies en demi-muids

Dégustation

Robe : Jaune pale
Nez : Pierre à fusil, fruits blancs
Bouche : Fruits blancs, fleurs blanches, minérale
Finale : Légère salinité
Garde : 5 ans
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.