

DOMAINE FIUMICICOLI

Blanc



Bouteille Bourgogne Tradition.

CRD.

Cartons de 12 bouteilles.

Terroir

- Coteaux à dominante granitique.
- Sols acides, pauvres et perméables.

Climat

Avec un ensoleillement de plus de 2900 heures et une pluviométrie faible, le vignoble situé au sud de la Corse à 15 km de la mer bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles. Le climat montagnard, joint à l'influence maritime, assure de fraîches nuits d'été qui permettent l'élaboration lente et douce des arômes dans la peau des raisins.

Composition

- Vermentinu :
100%

Vinification

- Alimentation des pressoirs par tapis.
- Pressurage direct.
- Débourage par méthode enzymatique à froid (environ 10°C) pendant 12 heures.
- Levurage.
- Fermentation à température contrôlée de 16 à 18°C qui dure environ 12 à 18 jours.

Dégustation

A l'oeil : Robe jaune clair aux reflets verts.

Au nez : Nez complexe, alliant des notes de fleurs blanches et d'agrumes type pamplemousse.

En bouche : Bouche équilibrée, pleine avec une puissance aromatique soutenue par une pointe de gaz carbonique. En fin de bouche s'expriment des notes de fruits exotiques.

Consommation : Entre 7 et 10°C sur tous les plats de l'été, les poissons, les coquillages et les fromages de brebis frais ou secs.

Conservation : A boire dans les deux ans