

Cuvée Vassilia Blanc

Terroir

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

Climat

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 60%
- Bianco Gentile 40%

Vinification

- Pressurage des raisins après une macération pelliculaire de deux à trois heures.
- Elimination des bourbes par décantation à froid de plus de 18 heures.
- Mise en fermentation dans des barriques neuves qui va se dérouler sur une dizaine de jours.
- Elevage sur lies pendant huit mois avec un batonnage tous les huit jours pour faciliter l'extraction des précurseurs d'arômes et apporter la matière à ce blanc.
- Mise en bouteilles au mois de mai.

Dégustation

A l'oeil : Robe Coquille d'oeuf aux reflets verts.

Au nez : Nez puissant où se mêlent des notes d'agrumes et d'épices type cannelle et vanille.

En bouche : Bouche pleine et ample, la présence d'un boisé fin et élégant renforce l'impression de longueur. Les arômes complexes perçus au nez explosent littéralement lors de la rétro-olfaction avec des notes de beurre vanillées relevées par la vivacité du pamplemousse.

Consommation : Entre 12° et 15 °C sur une cuisine puissante et épicée. Les crustacés, langouste, homard, les plats en sauce, ou des fromages forts seront mis en valeur par ce vin.

Conservation : À boire dans les trois ans.



Bouteille Bordelaise.

Carton de 12 bouteilles.