

## *Cuvée Vassilia Rosé*



*Bouteille Bordelaise*

*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*

- Sciacarellu : 100%

### *Vinification*

- Pressurage des raisins après une macération pelliculaire de quelques heures qui a pour objectif une meilleure extraction des précurseurs d'arôme.
- Élimination des bourbes par décantation à froid de plus de 18 heures.
- Fermentation à température maîtrisée entre 15° et 16 °C pendant une quinzaine de jours.
- Elevage sur lies fines pendant deux mois avec remise en suspension des lies pour apporter gras et puissance.
- Mise en bouteilles au printemps.

### *Dégustation*

A l'oeil : Robe de couleur Litchi aux reflets intenses.

Au nez : Nez puissant s'exprimant par des notes d'agrumes marquées et par la minéralité du terroir.

En bouche : Bouche pleine et ronde, marquée par sa complexité aromatique où se mêlent des notes de pamplemousse et de fruits rouges. Son expression remplit les papilles de sensations fortes et qui persistent bien au delà de sa présence en bouche.

Consommation : Entre 8° et 12 °C sur une cuisine méditerranéenne, des poissons, des viandes grillées ou encore un veau en sauce.

Conservation : À boire dans les deux ans