

Muscateddu



Bouteille bordelaise antique 50 cl

Cartons de 18 bouteilles

Terroir

Coteaux à dominante granitique. Sols acides assez pauvres.

Climat

Situé au sud de la Corse à 15 km de la mer, le vignoble bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles grâce aux influences combinées de la mer et de la montagne, à un ensoleillement de plus de 2900 heures et une pluviométrie faible.

Composition

Muscateddu, très ancien cépage typiquement Sartenais apparenté au Sciacarello mais avec des caractéristiques très spécifiques, qui a quasiment disparu aujourd'hui.

Vinification

Vinification en rouge de raisins surmursés avec une macération d'environ huit à dix jours à une température contrôlée (18-20°C).

Décuvage avant la fin de fermentation et blocage de celle-ci par le froid (10°C) afin de conserver un taux de sucres d'environ 60g/l.

Dégustation

Robe pourpre sombre.

Nez explosif caractérisé par la noix et la pêche de vigne.

Bouche souple et moelleuse marquée par des notes de cerise à l'eau de vie. La douceur du sucre équilibre la vivacité des tanins et de l'alcool.

Service : Entre 10 et 14°C à l'apéritif ou sur un fromage bien fait ou se mariera aussi parfaitement avec des desserts à base de chocolat.

Conservation : Se conserve et se bonifie de quatre à vingt ans.