

# DOMAINE FIUMICICOLI

## *Rosé*



*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*

Sciaccarellu, qui signifie "craquant sous la dent", cépage à grains de taille moyenne peu chargé en anthocyanes mais très aromatique.

### *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 claire aux reflets saumonés.

Au nez : Nez à la fois marqué par la mangue et par une minéralité typique du terroir et du cépage.

En bouche : Bouche ample, soyeuse avec une très belle longueur qui en fait un rosé puissant. Son expression aromatique est caractérisée par des notes de fruits exotiques et de fruits de la passion.

Consommation : Entre 7 et 10°C sur une cuisine aromatique et épicée, sur une soupe de poissons, de la charcuterie corse comme le lonzu ou une cuisine asiatique.

Conservation : A boire dans les deux ans.