

# DOMAINE FIUMICICOLI

## Rouge



Bouteille Bourgogne Tradition

Cartons de 12 bouteilles

### *Terroir*

Coteaux à dominante granitique.  
Sols acides, pauvres et perméable

### *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 élaboration lente et douce des arômes dans la peau des raisins.

### *Composition*

- Niellucciu : 60%
- Sciaccarellu : 20%
- Syrah : 20%

### *Vinification*

- Vinification de cépages séparés cueillis à l'optimum de leur maturité.
- Macération sans levurage, avec remontages quotidiens auxquels s'ajoutent deux ou trois délestages.
- Température de fermentation contrôlée entre 24 et 26°C.
- Macération de 28 jours afin d'obtenir une extraction maximale des polyphénols.
- Après fermentation malolactique, élevage en cuve de 12 à 18 mois avant la mise en bouteilles.

### *Dégustation*

A l'oeil : Robe rubis lumineux.

Au nez : Nez fruité et expressif avec des notes de fruits rouges et noirs confits

En bouche : Bouche fraîche et aromatique avec une belle vivacité typée de notes mûres. Tannique, il remplit la bouche de sensations multiples qui en font un vin plaisir qui demandera deux ou trois ans avant d'exhaler sa pleine expression.

Consommation : Entre 14 et 18°C sur des viandes rouges ou en sauce comme un ragoût d'agneau aux pommes de terre.

Conservation : Se conserve et se bonifie quatre à six ans.