



FICHE TECHNIQUE

Cuvée : CHIOSU FORNELLI

Couleur : blanc

Appellation, millésime : Vin de France

Domaine : Clos Fornelli

parcelle : Pieve

CEPAGE(S) : **Biancu gentile** (ou Biancu Ghjentile)

Aspect visuel : Robe jaune très claire aux reflets brillants

Aspect olfactif : Nez aromatique sur des notes fraîches de menthe sauvage dans sa jeunesse.

Aspect gustatif : Notes florales en bouche avec des pointes de fruits secs en finale. Une finale en fraîcheur avec quelques notes miellées.

Température de service : 14°C

Raisins récoltés en deux passes dont la première pour préserver la fraîcheur naturelle du cépage.

Terroir : alluvions fluviales anciennes, mêlées de graves. Nos vignes sont volontairement non irriguées, par respect du terroir (la vigne est une culture en sec) et par respect d'une ressource en cours de raréfaction pour laquelle la vigne n'est pas prioritaire : l'eau.

La bouche est tonique et la finale est saline avec quelques notes miellées. Vinifié en cuve oeuf béton et demi-muids de plusieurs vins. Levures indigènes sélectionnées. FML spontanée selon les contenants.

2500 bouteilles produites.