



FICHE TECHNIQUE

Cuvée : CLOS FORNELLI

Couleur : rouge

Appellation, millésime : AOC Corse

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : Niellucciu.

Parcelle : è Code

Aspect visuel : Robe pourpre profonde et brillante à reflets rubis.

Aspect olfactif : Nez expressif sur des notes fruits rouges et de violette. Accents de maquis corse allant des baies noires (myrte, mûre) aux épices (népita = marjolaine).

Aspect gustatif : Bouche généreuse, charpentée. Tanins présents mais soyeux, promesse d'un bon potentiel de garde. Belle finale persistante avec des notes empyreumatiques et de réglisse.

Température de service : 20°C

Informations complémentaires : Cuvée à forte dominante de niellucciu parfois complété de 5% de minustellu (vieux cépage identitaire), en provenance de vignes trentenaires. Pas de sulfitage en entrée de vendange (biocontrôle).

Levures indigènes sélectionnées. Les raisins sont vinifiés séparément puis assemblés après 10 mois d'élevage. Le vin est ensuite élevé en cuves béton pendant 5 mois.

A servir sur du gibier, daube de bœuf, cabri en sauce, Tian de veau aux olives, de la charcuterie ou des fromages de caractère.