



FICHE TECHNIQUE

Cuvée : LA ROBE D'ANGE

Couleur : blanc

Appellation, millésime : AOC Corse,

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : Vermentinu

Parcelle : Quercete

Aspect visuel : Belle robe brillante, jaune pâle.

Aspect olfactif : Nez aromatique, floral, beurré...

Aspect gustatif : jolie matière. De la rondeur et de la fraîcheur. La complexité est apportée par le jeu des assemblages : cuve béton 'oeuf', cuve inox, muid bois, amphore...

Le choix d'un sulfitage minimaliste en entrée de vendange laisse la possibilité à la flore indigène de produire une fermentation malo-lactique selon le millésime et selon les contenants ; ce qui apporte de la complexité en assemblage. Vin gourmand, de pur plaisir. Belle aptitude au vieillissement démontré sur les anciennes cuvées.

Température de service : 14°C

Informations complémentaires : Levures indigènes. Batonnage sur lies durant plusieurs mois. 6000 bouteilles produites.