

NUSTRALE

AOP Muscat du Cap Corse





100 % Niellucciu



Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox durant 12 mois



NEZ

Nez évoquant les fruits rouges, groseille, fraise avec des notes légèrement amyliques



ROBE

Robe rosée très soutenue de type cerise griotte «chjaraginu»



DEGRÉ D'ALCOOL

169





VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



TEMPÉRATURE

12°



PALAIS

Bouche suave dotée d'une grande rondeur et d'une belle concentration aromatique



GARDE

3 ans



ACCORDS METS

Ce rosé gastronomique s'associe avec des plats corses typiques



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée confidentielle est vinifiée à partir d'une de notre plus ancienne parcelle de Niellucciu; son exposition et son terroir exigeant donnent chaque année des raisins riches, concentrés et aromatiques.



VINIFICATION

Les raisins sont égrappés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox thermo-régulée pour macération de 8 à 9 heures.

Après une légère macération des raisins qui apporte une couleur plus soutenue du vin, il n'est sélectionné que le cœur du pressurage, les jus les plus qualitatifs. La fermentation naturelle à 25° se fait sans levurage.



