

## *Cuvée Vassilia Rouge*

### *Terroir*

- Coteaux à dominante granitique.
- Sols acides, pauvres et perméables.

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

### *Composition*

- Niellucciu : 80%
- Sciaccarellu : 20%

### *Vinification*

- Macération en cuve avec pigeages.
- Dislocation deux à trois fois par jour du chapeau de marc à laquelle s'ajoute un ou deux 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 neuf mois puis un an en barriques avant la mise en bouteilles.
- La vinification traditionnelle se fait dans le respect des cépages et du terroir.

### *Dégustation*

A l'oeil : Robe grenat profond et sombre.

Au nez : Nez expressif marqué par les épices, poivre, cannelle, tés de notes de fruits rouges et noirs mûrs.

En bouche : Bouche délicate et charmeuse. Les notes aromatiques s'expriment en harmonie avec les saveurs et une belle tannicité réhaussée d'une longueur en bouche remarquable.

La vanille et une pointe de mûre complètent un ensemble qui lui assure une très belle potentialité de garde. C'est un vin qui demandera au moins trois ans de vieillissement pour s'exprimer pleinement.

Consommation : Entre 14 et 18°C sur tous les plats de fête à base de viande, de gibier ou de grands fromages affinés.

Conservation : Se conserve et se bonifie cinq à dix ans.



*Bouteille Bordelaise*

*Cartons de 12 bouteilles.*