

Muscateddu vieilli en fût de chêne



*Bouteille bordelaise antique 50 cl
Cartons de 6 bouteilles*

Terroir

Coteaux à dominante granitique et schisteuse. Sols acides assez pauvres.

Climat

Situé au sud de la Corse à 15 km de la mer, le vignoble bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles grâce aux influences combinées de la mer et de la montagne, à un ensoleillement de plus de 2900 heures et une pluviométrie faible.

Composition

Muscateddu, très vieux cépage typiquement sartenais apparenté au Sciacarello mais avec des caractéristiques très spécifiques, qui a quasiment disparu aujourd'hui.

Vinification

Vinification en rouge de raisins surmurs avec une macération d'environ une semaine à température contrôlée (18-20°C). Décuvage avant la fin de fermentation et blocage de celle-ci par le froid (10°C) afin de conserver un taux de sucres d'environ 60g/l.

Elevage 3 ans en barrique

Dégustation

Robe pourpre sombre.

Nez explosif caractérisé par la noix et la pêche de vigne.

Bouche souple et moelleuse marquée par des notes de fruits murs complétées de sensations cacaotées. La douceur du sucre équilibre la note tannique que le bois arrondi au cours de l'élevage.

Service : Entre 10 et 14°C sur un fromage corse bien fait mais il se mariera aussi parfaitement avec des desserts à base de chocolat ou de châtaigne.

Conservation : Se conserve et se bonifie de dix à vingt ans.