Terra di Nostri Blanc, IGP Ile de Beauté



Ce domaine provient d'une famille parmi les 12 familles adhérentes à la cave des Vignerons d'Aghione. Les vignes sont situées sur la côte Est au milieu de l'île. Denis Gigault le nouveau directeur souhaite construire une nouvelle cave permettant à chaque coopérant de produire ses propres lots de vins tout en mutualisant le matériel.

Origine: Le terroir est caractérisé par des sols riches en minéraux argileux et en calcaire, avec des inclusions de limon, de sable rouge et de gravier. Ce terroir bénéficie d'un climat ensoleillé, influencé par la proximité de la mer et protégé par une barrière montagneuse, offrant des conditions idéales pour la culture du Vermentinu.

Encépagement: Vermentinu

Vinification: Les raisins sont vendangés la nuit pour garder la fraîcheur. Lais raisins sont pressurées puis apporté a 28°C pour commencer la fermentation alcoolique. C'est ainsi que l'on extrait un maximum d'arômes.

Dégustation: Frais et fruité aux arômes de pomelo, ananas, poire, bien équilibré avec une belle fraîcheur.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Excellent avec des huîtres, un risotto aux asperges, des moules marinières ou une salade de fenouil et orange.

- Oeufs de poisson
- Scampi frits
- Avocat farci aux crevettes
- Bouillabaisse
- Moules à la provençale
- Langoustine mayonnaise
- Calamars frits
- Rougets (filets, thym, tapenade)
- Sardines grillées
- ...