Terra di Nostri Rosé, IGP Ile de Beauté.



Ce produit fait la fierté de l'Île de Beauté. S'il existe une cave dans toute la France, spécialisé dans l'élaboration des vins rosés c'est bien la coopérative des Vignerons d'Aghione. Leurs rosés, exemplaires, élaborés en partie avec le cépage endémique niellucciu représentent 70% de la production de la cave.

Origine: Les vignes sont implantées sur des coteaux exposés au sud, avec des sols schisteux et granitiques. Le climat insulaire, chaud et ventilé, favorise une maturation lente et équilibrée.

Encépagement: 50% Niellucciu & 50% Sciaccarellu

Vinification: Il s'agit d'une vinification assez technique qui démarre par une vendange de nuit en dessous de 28°C. La vendange macère ainsi pour une courte durée avant le pressurage et poursuit ensuite une vinification comme un vin blanc.

Dégustation: Rose pâle aux reflets violine, nez de fraises framboises, poivre et garrigue belle persistance avec plus d'accents sur les épices bouche avec une finale équilibrée. Un régal.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce rosé convient pour tous les plats estivaux mais également à la charcuterie et les ribs de cochon, sauce aigre-douce.

- Thon à la basquaise
- ...