Terra di Nostri Rouge, IGP Ile de Beauté.



Ce vin est issu de la cave d'Aghione située au milieu l'Île de Beauté. Ces vignerons se sont engagés, de la vigne au verre en passant par la cave, à produire de manière durable. Ce vin rouge est produit à partir des cépages Niellucciu & syrah ce qui confère au vin un caractère Corse.

Origine: Les vignes sont cultivées sur des sols granitiques exposés au sud, avec une forte influence maritime. Le climat chaud et sec favorise la maturité phénolique.

Encépagement: 70% niellucciu & 30% syrah

Vinification: Les vendanges mécaniques se font de nuit. Quand le raisin arrive il est égrappée de ses tiges, ensuite foulée et pompé vers le cuves ou le raison subit une macération d'une vingtaine de jours en cuves inox. Vient ensuite le décuvage, l'assemblage des

Dégustation: Rouge grenat intense, nez marqué par la myrte, poivre, prune et herbes du maquis. Les tanins sont charnus et la persistance est longue.

Potentiel de garde: 1-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Accompagne parfaitement une lasagne maison, un burger végétarien, une ratatouille, des brochettes d'agneau, grillades et plats méditerranéens.

- Braisé (aux carottes)
- ...