



LA SIGNATURE

Créée par le Comte Guy de Poix pour sa plus jeune fille Clémence, cette cuvée plonge ses racines au cœur des arènes granitiques de l'AOC Ajaccio. Si certains l'apprécient jeune pour sa touche boisée et fruitée, d'autres préféreront laisser à Clémence le temps de gagner en maturité.

VINIFICATION

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, fermentation en barriques de chêne, et doubles barriques, et certains en fond d'acacia.

L'ANNÉE 2023 :

Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture. Début des vendanges le 24/08/2023

CÉPAGES :

Vermentino 100%

Garde :
10 ans

Elevage:
6-9 mois
avec
batonnage

Service :
10°-12°C

Couleur :
**Jaune
pâle**

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

DÉGUSTATION :

**UN VERMENTINO COMME ON N'EN
VOIT PLUS !**

Robe jaune pâle limpide et brillante, aux reflets dorés. Le nez est intense, très aromatique et complexe, avec des notes de fleurs fraîches (aubépine), d'agrumes et de légers arômes de beurre. La bouche est bien équilibrée, tonique, avec une finale expressive.

