



Médaille d'or au concours International d'oenologie
Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles
Médaille de bronze au concours régional des Vins de Corse



TERROIR
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION
Réception des raisins puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, 20% après macération pelliculaire. Débourbage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

L'ANNÉE 2025 :
2025 paraissait bénie, peut-être grâce à la venue historique du Pape François à Ajaccio : bel hiver, printemps pluvieux, belles grappes. Mais voilà qu'avec la sécheresse estivale, nos raisins ont attisé la gourmandise des sangliers. Tel un fléau, et malgré les clôtures, ils se sont délectés du fruit de notre travail. Et si l'aridité a freiné le mildiou, elle a aussi provoqué une maturité très précoce. Ainsi, jamais dans l'histoire du domaine les vendanges n'avaient débuté aussi tôt.

CÉPAGE :
100% Vermentino

Garde :
3 ans

Elevage :
Cuve inox

Service :
10° - 12°C

Couleur :
Jaune pâle

DÉGUSTATION :
UN VIN BLANC FRAIS ET MINÉRAL
Robe jaune pâle scintillante, reflets verts argentés. Si le nez s'ouvre d'abord sur des parfums de poire juteuse et d'amande fraîche, on perçoit rapidement la subtilité de ce vin blanc avec ses notes minérales et florales (fleur d'oranger, acacia). La bouche offre beaucoup de chair et une jolie amplitude mais reste tonique et rafraîchissante grâce à la minéralité de ce vin.

