



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

**VINIFICATION**  
Macération du Sciaccarello pendant 4 à 6 heures. Saignée puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Pressurage direct en pressoir pneumatique pour les autres cépages. Fermentation thermorégulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

**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.

**CÉPAGES :**  
Sciaccarello 60%, Cinsault 30%, Nielluccio 10%

**Garde :**  
3 ans

**Elevage :**  
Cuve inox

**Service :**  
8°-10°C

**Couleur :**  
Saumon clair

**DÉGUSTATION :**  
*ROSÉ FRAIS, GOURMAND & AROMATIQUE.*  
Robe saumon clair, lumineuse, aux reflets argentés. Le nez est intense, exprimant des parfums de petits fruits rouges frais (fraise, framboise), d'agrumes (pomelos) et d'épices. On note à l'aération une légère note iodée. En bouche, l'attaque est fraîche, tonique, et évolue sur une sensation à la fois gourmande et acidulée, avec une belle amplitude et une bonne persistance aromatique.

