

LA SIGNATURE

Fondateur du domaine, fervent défenseur du Sciaccarello et un des pionniers de l'AOC Ajaccio, le Grand-Père Louis, Comte de Poix, méritait un vin d'exception. Pour qu'il demeure éternel, une jarre en grès paraissait tout indiquée, valorisant ainsi l'expression la plus pure de notre cépage ajaccien.

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Fermentation en cuves béton autour de 28°C. Macération pendant 15 jours.

L'ANNÉE 2022 :

L'année s'est qualifiée par un été sans fin avec de fortes chaleurs dès la mi-mai. La nature nous concéda péniblement 130mm d'eau de janvier à la récolte. Bon gré, mal gré, la vigne résiste. On se souviendra de l'orage du 18 août, salvateur pour la terre, destructeur pour les hommes. La sortie de fleurs fut pourtant prometteuse. Toutefois la sécheresse nous ramène à ce même constat : des jus de grande qualité, oui, mais en quantité limitée... Vendanges manuelles débutées le 24/08/2022

CÉPAGE :

Sciaccarello 100%

Garde :
15 ans

Elevage:
Jarre grès
16 mois

Service :
18°-20°C

Couleur :
Rubis

DÉGUSTATION :

UN ROUGE SOYEUX, FLORAL ET D'UNE PURETÉ MINÉRALE REMARQUABLE

Dès les premières gouttes ce vin laisse apparaître une robe rubis éclatante. Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de roses anciennes, des parfums de pierre à fusil et de cerise burlat. Les épices sont aussi présentes et ne demandent qu'à s'exprimer davantage avec un carafage. La bouche offre un touché soyeux, précis, élégant avec une longueur remarquable mêlant minéralité et notes florales. Une expression très pure de notre sciaccarello

