

DOLIA ROSSA 2022 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Ce vin rouge est issu de l'assemblage du Sciaccarellu (80%) en majorité et d'une petite touche de Niellucciu (20%). Ils sont récoltés à la main au lever du jour, refroidis avant d'être défilés (non foulés), car une fois encuvés en cuve tronconique inox thermorégulée des macérations pré-fermentaires à froid sont effectuées sur 48h avant d'être pressés les moûts avec la crème de levures du domaine. Toute la vinification se fait sans sulfites. Une fois la cuvaison achevée, le vin est élevé dans trois types de contenants pour plus de complexité : le foudre en bois (Rousseau), les demi-muids (Rousseau et Seguin Moreau), et l'écuvier ou « Dolia » en béton naturel (Nomblot), sur une durée d'au moins 30 mois afin d'apporter de la maturité et des tanins soyeux à cette cuvée. À la dégustation, une robe grenat légèrement tuilée, au nez des notes empyreumatiques et des fruits rouges notamment la fraise des bois ; en bouche on retrouve les fruits rouges (la fraise, les cerises griottes, la groseille), des épices notamment le poivre, un vin gouleyant aux notes boisées agréables. Une belle rencontre de ces deux cépages insulaires.

Accords mets et vins

Charcuterie, viande grillé

Détails

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques

Cépage : 80% Sciaccarellu 20% Niellucciu

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main

Vinification : Cuve tronconique, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, remontage, FML spontanée

Elevage : 30 mois en demi-muids, foudre et dolia béton naturel, pas de collage, filtration grossière

Dégustation

Robe : Grenat aux reflets tuilés

Nez : Notes empyreumatiques, fraise des bois

Bouche : Fruits rouges, épices, notes boisées

Finale : Enrobante

Garde : 10 ans

Température de service : 15° à 17°



Plaisirs du vin
Cahors