

TARRA D'ALMA BLANC 2025



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Cette cuvée nous a été inspirée par notre fille Alma Dea. En apparence de la douceur qui laisse place à un caractère bien affirmé.

Ce vin blanc est issu d'un cépage unique, le Vermentinu. Le raisin est récolté manuellement dans des petites caisses ajourées, puis refroidit (pour éviter les sulfites), avant d'être pressuré en grappes entières, en douceur dans un pressoir pneumatique basse pression. Après une décantation naturelle, le moût est vinifié en cuve inox grâce à notre crème de levures sélectionnées avec soin en amont des vendanges. Le vin obtenu est ensuite élevé dans des petites jarres en terre cuite (argiles toscanes) de 160 litres entièrement façonnées à la main, et ce pour une durée de 7 mois minimum.

Le choix de la jarre pourquoi ? Le choix de la terre cuite pour la minéralité, en effet lors d'un élevage prolongé une osmose se crée entre le vin et son contenant avec relargage de minéraux dans le vin ; et l'absence de cépage et de terroir sans artifice, contrairement au bois qui ne passe pas sa palette organoleptique au vin. Le fait est, la haute porosité du contenant qui accélère l'élevage du vin, on est moins sûr du fruit et plus sur la subtilité. Et enfin sa forme ovoïde, un vortex naturel se forme ce qui permet aux lies de ne pas se déposer, ce bâtonnage naturel induit par ce flux, apportera juste ce qu'il faut de matière à cette cuvée pour s'affirmer.

A la dégustation ce vin à la robe jaune pâle, présente un premier nez minéral type pierre à fusil, silex, des notes subtils de fruits blancs, pour amener dans un second temps sur des notes muscatées des plus surprenantes. En bouche on retrouve la pêche blanche, les fleurs blanches, juste ce qu'il faut de gras pour la gourmandise, une légère amertume typique du Vermentinu et une pointe de salinité en finale.

En résumé « Tarra d'Alma » est un vin blanc minéral avec de l'amplitude qui ne laissera pas indifférent.

Accords mets et vins

Fruits de mer, poisson fin, poisson cru

Détails

Dégustation

Robe : Jaune pale

Nez : Pierre à fusil, fruits blancs

Bouche : Fruits blancs, fleurs blanches, minérale

Finale : Légère salinité

Garde : 5 ans

Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques

Cépage : 100 % Vermentinu

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 : Vendange refroidie, pressurage grappes entières basse pression, vinification 2/3 en inox 1/3 en jarres en terre cuite

Elevage : 7 mois sur lies en demi-muids



Plaisirs du vin
Cahors