Domaine Jean-Baptiste Arena Patrimonio "Grotte di Sole" rouge 2018

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Jean-Baptiste ARENA
Millésime: 2018
Appellation: Patrimonio
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Grotte di Sole
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: niellucciu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.B. ARENA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Jean-Baptiste Arena Patrimonio "Grotte di Sole" rouge 2018

Attention le cépage niellucciu est très tanique et a besoin de temps pour s'adoucir. Votre patience sera récompensée, ce grand vin de garde est d'une grande complexité.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Sapide et frais, parsemé de petits tanins friands, il s'appuie sur une sève contenue : un rien sévère à ce stade, il se détendra.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019). Elu en famille "producteur de l'année" pour la

Corse. Fourchette d'apogée 2019-2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Patrimonio

Couleur : Rouge

Nom de cuvée et millésime : Grotte di sole 2018

Cépage(s) et % : niellucciu 100%

Origine des raisins (communes, parcelles…) : parcelle Grotte di sole, commune de Patrimoniu

Nature du sol : argilo-calcaire

Vendanges : manuelles

Spécificités de vinification et d'élevage : cuve béton, 12 jours de macération

Levures : indigènes

Taux de sucre : sec

Dosage sulfites (g/hl) : 2 g/hl

Nombre de bouteilles produites pour cette cuvée : 6000

Degrés : 12,6 °

Culture biologique
Vinification naturelle (vin non collé, non acidifié, non levuré, 1 gr de sulfite) et élevage 18 mois en cuve béton.

Description brève du produit :

L'appellation la plus illustre de Corse, magnifiée par la signature Arena. Difficile de trouver mieux... **16,5/20 RVF.**