

Domaine Vico "Le Bois du Cerf" rouge 2021



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)
Millésime: 2021
Appellation: Corse
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Bois du Cerf
RVF: 91/100
Cépage dominant: niellucciu

Description brève du produit :

"Arômes purs de cerises rouges et noires, de réglisse, d'herbes et de rose séchée"... Un condensé de Corse en bouteille ! **91/100 RVF.**

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VICO + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vico "Le Bois du Cerf" rouge 2021 :

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 91/100. Nez pur, infusion à parts égales de niellucciu et sciaccarellu, jouant à carte de la gourmandise et de la finesse. Sans marqueur boisé, ses tanins fins accompagnent un fruit succulent.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le bois du cerf est le nom de cette parcelle, la plus éloignée du domaine, en lisière du bois et qui nous permet souvent de belles rencontres avec les cerfs. C'est une artiste corse a réalisé le dessin de l'étiquette.

TERRAIN : Schiste et Basalte avec exposition sud-est.

CEPAGES : 60 % Niellucciu, 40% Sciaccarellu.

LES VIGNES : Vendange Manuelle, 4000 pieds par Ha, vignes de 30 ans, rendements de 40 hl/ha.

VINIFICATION : Vendange 100% éraflée puis fermentation en cuve béton avec levures indigènes. 45 jours de macération puis pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE : 12-18 mois en cuve béton. Pas de collage et filtration.

DEGUSTATION : *Rouge brillant. Arômes purs de cerises rouges et noires, de réglisse, d'herbes et de rose séchée. Dense mais juteux ; souple et assez suave, avec des parfums bien profond des baies rouges d'épices.*

Une finale sur des tanins poussiéreux et une excellente minéralité.