

Clos Venturi « 1769 » blanc sec 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2022

Appellation: Corse

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 1769

RVF: 92/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description brève du produit :

92/100 RVF ! Très belle réussite en 2022, un typique vermentino corse sans prétention ni lourdeur. *La bouche est riche et équilibrée avec des notes fruitées, florales et une finale toute en gourmandise et fraîcheur.*

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS VENTUTRI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Venturi "1769" blanc sec 2022 :

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 92/100. *Fleurs blanches et touche minérale précèdent la trame fine et pure de ce vermentinu de cuve, issu de terroirs de sables, dont nous apprécions les amers.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Petite explication du nom de la cuvée : 1769 est le "petit nom" donné aux cuvées les plus accessibles du domaine. Il s'agit est une date charnière pour la Corse , celle d'une grande bataille qui a eu lieu près du domaine (celle de Ponte Novu) ainsi que la naissance de Napoléon.

TERROIR : Grès avec orientation Sud/Sud-Est, bas de coteaux.

CEPAGES : 100% Vermentinu.

LES VIGNES : Récolte manuelle en caissettes avec rendements de 45hl/ha.

VINIFICATION : Vendange 100% éraflée, Macération pelliculaire de 12 heures.

Pressurage Pneumatique, Fermentation thermorégulée avec levures indigènes en cuve inox.

ÉLEVAGE : 6 mois sur lies fines en cuve inox. Bâtonnage mensuel. Clarification naturelle.

Légère filtration, pas de collage.

Conversion DEMETER

DEGUSTATION : *Robe jaune paille brillante. Nez aux arômes de fleurs blanches, pêches de vignes et poires. La bouche est riche et équilibrée avec des notes fruitées, florales et une finale toute en gourmandise et fraîcheur.*