

Clos Venturi « Brama – Bianco Gentile » blanc sec 2022



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Brama – Bianco Gentile

RVF: 92/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos Venturi « Brama – Bianco Gentile » blanc sec 2022 :

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 92/100. Le vin s'ouvre sur de fins arômes de fruits jaunes et d'immortelles. Saluons la maturité de vendange, ce toucher crémeux, pur et frais. Un jus dense et concentré, avec de beaux amers, fait pour la table.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le nom de cette cuvée signifie "souffle", ou "soupir". Une Cuvée "bibliothèque" (le même nom pour plusieurs vins différents), toujours sur de magnifiques terroirs et toujours en monocépage.

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

CEPAGES : 100% Biancu Gentile.

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

VINIFICATION : Vendange 100% éraflée. 8 jours de macération préfermentaire à froid. Fermentation en cuve béton avec des levures indigènes. Pressurage Pneumatique.

ÉLEVAGE : De 6 à 8 mois sur lies fines. Sans collage et légère filtration sur plaques.

Conversion DEMETER

DEGUSTATION : *Robe légèrement jaune paille. Notes de poires, citron et d'herbes. Souple, complexes et plein de caractère avec des notes herbacées et de fleurs blanches finissant sur une pointe minérale. Beaucoup de personnalité.*

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un de nos chouchous au Clos Venturi. Une énorme personnalité, grâce au fameux cépage local Bianco Gentile bien sûr. L'essence même du grand vin blanc de Corse !