

# Clos Venturi « Le Clos » blanc sec 2022



Prix du produit :

**228,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2022

Appellation: Corse

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

Cépage dominant: vermentino (rolle)



Description brève du produit :

LA cuvée emblématique d'Emmanuel Venturi en blanc, "Le Clos" porte haut et fort les racines de la Corse dans le monde entier ! Pur Vermentino, c'est aussi un grand vin de garde... 92/100 RVF.

Description du produit :

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

**Clos Venturi « Le Clos » blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **92/100**. *"Le Clos, sans apport boisé, une trame vive et saline, on reconnaît bien le cépage vermentino."*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

---

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

**CEPAGES** : 100% Vermentinu.

**LES VIGNES** : 35 hl/ha. Vendanges manuelles en plusieurs passages avec camion frigorifique à la parcelle.

**VINIFICATION** : Vendange 100% éraflée. 48-72 heures de macération préfermentaire à froid. Fermentation en cuve inox avec des levures indigènes. Pressurage Pneumatique.

**ÉLEVAGE** : De 8 à 9 mois sur lies fines. Sans collage et légère filtration sur plaques.

Conversion DEMETER

**DEGUSTATION** : *Couleur légèrement paille avec des reflets verts. Nez suave et rafraîchissant de fruits et fleurs blancs, avec une minéralité citronnée, océanique. En bouche un medley de fruits blancs et d'agrumes comme la mandarine et le cédrat. Ces notes se poursuivront tout au long de la finale longue, suave et persistante.*