DOMAINE
TERRA VECCHIA
CLOS POGGIALE

CLOS POGGIALE
ROUGE 2015
AOC - CORSE

❖TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ENCÉPAGEMENT :

55% Niellucciu + 45% Syrah

❖MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille cordon, 4000 pieds/ha, ébourgeonnage à cœur, effeuillage, éclaircissage. Lutte raisonnée. Travail du sol, en conversion en agriculture biologique.

❖VENDANGE :

Manuelle

❖VINIFICATION :

Vinification séparée des cuvées issues de Syrah et de Niellucciu
Cuvaison traditionnelle avec extraction maitrisée.
Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Décuvage.
Fermentation malolactique des deux cuvées séparées.

❖ELEVAGE :

Elevage en fût de 50% du volume (1/3 de fûts neufs), l'autre part est élevée en cuve béton. Assemblage à la fin de l'élevage
Collage éventuel et filtration avant mise en bouteille.

❖MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

cave.facecile.com

❖DÉGUSTATION :

Robe : rouge rubis éclatant et brillant
Nez : Intense, généreux et complexe. La Syrah apporte la violette et la mûre dans ce nez tandis que le Niellucciu apporte des notes de pruneau, de kirsch et de maquis.
Bouche : Un vin racé et élégant, qui exprime le caractère de son terroir et de ses cépages, tout en étant doux. Le milieu de bouche est dense et constitué par des tanins mûrs et veloutés. On croque dans les fruits mûrs et les épices douces. La complexité de cette cuvée est hors-norme : framboise, cassis, mûre, prune, olive noire, réglisse, poivre gris …

Alliances gastronomiques :

Température de service : 15-17°C
Ce rouge très élégant sera le compagnon idéal de viandes grillées ou en sauce, un poulet basquaise ou encore quelques fameuses spécialités corses : le Stufattu (viande marinée au vin rouge et aromates), le gigot d'agneau aux herbes du maquis, la charcuterie.