

SIGNATURE rouge



CLOS D'ORLÉA
VIN DE CORSE

Appellation d'Origine Contrôlée

● Vignoble

Situation géographique

Côte Orientale, à 4 km du village d'Aléria en direction de Corte (RN 200)

Terroir et Climat

Terroir constitué de formations messiniennes,
Sol argilo-calcaire mêlé de miocènes sableux,
Climat méditerranéen, tempéré par la proximité de la mer Tyrrhénienne

Vendanges

Effectuées de nuit, préservant ainsi toute la fraîcheur des raisins

● Cépages et Assemblages

Niellucciu 50%

Syrah 30%

Sciaccarellu 20%

● Vinification

Macération préfermentaire à froid de 3 à 4 jours

Fermentation Alcoolique en cuves béton émaillé, température contrôlée 26-28°C. La fréquence des extractions (remontages, délestages) est orientée chaque jour par la dégustation

Macération postfermentaire à chaud de 7 à 8 jours

Fermentation malolactique et élevage séparé de chaque cépage avant assemblage

Une partie des vins sont élevés plusieurs mois en barrique, représentant 15% de l'assemblage final

● Quelques Conseils

Température de service : 16 à 18°C

Décanter 1 à 2 heures avant le service

Accompagnement : Viandes grillées, plats en sauce, gibiers, plateaux de fromages.

