

alliance n°1 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 70%

Syrah 20%

Sciaccarellu 10%

● **Vinification**

Macération pré-fermentaire 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 post-fermentaire à chaud de 7 à 8 jours

Fermentation malolactique et élevage séparé de chaque cépage avant assemblage

● **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

