

*Prestige  
du  
Président*

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORSE



ROUGE, BLANC & ROSÉ

Vin de terre et de soleil, de mer et de montagne, de garde et de race.  
Prestige du Président démontre toute l'originalité des grands vins.

*Prestige*  
du  
*Président*

## Rouge

### Cépages

Niellucciu, Grenache, Syrah

### Dégustation

- Oeil : robe rubis
- Nez : fruits rouges et noirs et fruits à noyaux confiturés
- Bouche : superbe de profondeur et de finesse et complexe en bouche avec une attaque sur les fruits et une sensation crémeuse.

### Vinification

- Pressurage : grains éraflés non foulés
- Fermentation : malolactique
- Maturation : cuves à 25-31°C, extraction modérée durant 20-25 jours, puis élevage 10 mois en fûts de chênes

### Gastronomie

Nous recommandons de marier ce vin avec un Salmis de Palombe, une daube de sanglier ou une côte de boeuf simplement grillée aux sarments. Servir chambré 17/18°

## Rosé

### Cépages

Sciaccarellu, Syrah

### Dégustation

La robe est d'un beau rose vif tirant vers le parme. Le nez est marqué par les petits fruits rouges. En bouche, ce vin riche et opulent reste vif avec des arômes de pomelos et de violette. Il possède une belle longueur avec du gras et de la fraîcheur.

### Vinification

Les raisins sont d'abord éraflés puis afin d'obtenir une extraction optimale des arômes, ils subissent une légère macération pelliculaire de 4 heures avant d'être pressurés. La fermentation alcoolique est conduite à basse température (entre 14° et 18°C) durant 3 semaines afin de préserver les arômes.

### Gastronomie

Ce Rosé Prestige du Président, se mariera parfaitement avec des viandes blanches, des poissons grillés ou des plats méditerranéens mais également des plats exotiques comme la cuisine asiatique.

Servir très frais à 8/10°C

## Blanc

### Cépages

100% Vermentinu (Malvoisie).

### Dégustation

- Oeil : robe or pâle avec des reflets allant d'une couleur paille jusqu'au vert.
- Nez : palette aromatique basée sur les arômes de fruits et de fleurs. Notes de genêts, d'aubépines, d'églantines mais aussi des arômes d'abricot, de pâte de coing et de compote de poire. Notes minérales dès l'aération avec même un arôme de noisette.
- Bouche : plus réservé en bouche, attaque grasse et riche couverte par une belle acidité.

### Vinification

- Pressurage : pressoir à membranes
- Fermentation : fermentation alcoolique, maîtrise de la température
- Maturation : débouillage et fermentation en barrique neuve.
- Vieillesse sur lie.

### Gastronomie

Dégustez ce vin avec une salade, des fruits de mer, un crustacé ou du poisson grillé.

Servir frais 10/12°

