

CASTELLU DI BARICCI

Rouge Millésime 2013



Terroir

Le vignoble Castellu di Baricci s'étend sur 15 Ha au cœur de la Vallée de l'Ortolo. Les vignes sont plantées exclusivement en coteaux. Les sols sont sablo-limoneux.



Climat et exposition

Une exposition sud-est permet un ensoleillement permanent. Les vignes sont plantées Nord/Sud avec une densité hectare allant de 3300 pieds à 4700 pieds. Situé au pied des montagnes de Cagna, à 5km de la mer ; le vignoble, niché au creux de la vallée, bénéficie d'un microclimat exceptionnel, idéal à l'élaboration de grands vins. L'amplitude thermique constatée sur le domaine confère à nos vins complexité.



Cépages et culture

Surface en production : 4 ha.

Encépagement : Sciacarellu, Niellucciu.

La taille s'effectue en cordon royat. Chaulage et fertilisation naturelle et raisonnée sont de rigueur sur chacune de nos parcelles. Les travaux en vert s'effectuent exclusivement à la main.

Le domaine est biologique depuis 2013, certifié Ecocert.



Vendange, vinification et élevage

60% Sciacarellu, 40% Niellucciu. Rendements : 35 Hl/Ha.

Les vendanges sont effectuées à la main, dans des cagettes plates et sont soumises à un double tri avant vinification : sur pied et à leur arrivée au chai. Chaque parcelle est vendangée séparément et un assemblage est effectué a posteriori afin de conserver la spécificité de chaque micro terroir.

Les raisins sont éraflés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox pendant cinq semaines pour une fermentation lente puis pressés.

L'élevage en foudre de chêne de l'Allier de 50 Hl pendant 18 mois environ donne rondeur et souplesse à nos vins.



Dégustation

La robe de ce vin est rouge rubis.

Il a un nez de fruits rouges (fraise et framboise) et des notes épicées. Son attaque sur une bouche très ample et grasse avec beaucoup de retour aromatique épicé et légèrement cacao.

C'est un vin très puissant qu'il est préférable de boire à température et non un peu chaud.

Il accompagne l'agneau et les plats en sauce.



Présentation

- Bouteilles de 75 cl en cartons plats de 12.
- Magnum et jeroboam en coffret

