

Rosé Gris de Marquiliani

A.O.C Vin de Corse – Rosé

Sa robe est claire aux reflets cristallins tirant sur la pêche.

Le nez, d'une belle intensité, est fin et expressif. On trouve des arômes d'amandes, de fruits à chair blanche et de noyau de pêche. De complexes notes de fruits rouges et fleurs, aussi.

On trouve toujours beaucoup de finesse à l'attaque en bouche, mêlée à des arômes de fruits à chair blanche, de la fraîcheur, du soyeux et beaucoup d'ampleur. Ce vin propose un bel équilibre et une longueur en bouche agréablement surprenante.

Cépages

Sciaccarellu - Syrah

Sol

Terrasses quaternaires caillouteuses

Elaboration

Vendanges manuelles. Pressurage direct à froid pour extraire très peu de couleur et garder tout le fruit. Fermentation en cuves inox et élevage sur lies.

Service

Servir à 8-10°C, à l'apéritif et avec des fruits de mer, oursins, cuisine exotique, poissons grillés, ou des viandes blanches.

