



CORSICAN

DOMAINE DE LISCHETTO

IGP ILE DE BEAUTE



WWW.CORSICANWINES.COM

### NOTES & CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Chardonnay:** Robe or blanc, limpide. Nez subtil, aromatique, floral, fleur d'agrumes, poire, complexe, fines notes de minéralité. En bouche, harmonieux, délicat, minéral, avec des notes d'agrumes

**Pinot Noir :** Robe brillante, belle couleur rubis. Nez puissant, élégant, typé, cerise, pain d'épice, sous-bois. En bouche, cerise, fraise. Un vin gourmand, bien équilibré, tanins ferme, belle ossature

### LA VINIFICATION

**Chardonnay:** Pressurage pneumatique direct, sélection des jus de gouttes, macération pelliculaire à froid, fermentation en cuve inox thermo régulées, élevage sur lies fines.

**Pinot Noir :** Utilisation de cuves Ganimèdes, extraction pré-fermentaire délicate à basse température, utilisation de levures bourguignonnes, fermentation à basse température et remontages fréquents.

### DERNIERES RECOMPENSES

**Rouge** 2012: Médaille d'OR Gilbert et Gaillard 2015

### HISTOIRE & PERSONNALITE

Crée en 1910, par Joseph-Louis SEMIDEI, le domaine de LISCHETTO est aujourd'hui tenu par Louis SEMIDEI, petit fils du fondateur. La gestion de ce vignoble est une tradition familiale depuis 3 générations.

Le fils de Louis, Jean-Philippe s'apprête à son tour, à prendre la relève. Situées près de la commune de Figaterro, dans une zone particulièrement étroite entre mer et montagne, les parcelles sont légèrement inclinées pour une parfaite exposition aux rayons du soleil levant.

Jouissant d'un micro-climat très particulier, le vignoble profite de l'ombre rafraichissante de la montagne ainsi que des embruns marins apportant de fines particules de sel, donnant au vin son caractère légèrement iodé.

### LE VIGNOBLE

Type de sols : Argilo- Schisteux

Cépage : Pinot Noir et Chardonnay

Type de culture : Enherbage naturel, rendement naturellement faible, recherche de concentration aromatique.

**Blanc** 2016 : Médaille d'or Chardonnay du Monde 2017