



## CUVÉE INITIALE

CORSE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LA  
VILLA ANGELI

### CEPAGES DOMINANTS

**Blanc** : Vermentinu

**Rosé** : Sciaccarellu - Cinsault

**Rouge** : Niellucciu - Grenache

### NOTES DE DEGUSTATION

**Blanc** Robe très claire aux légers reflets verts expression du vermentinu. Le nez est porté par la minéralité, des notes de cédrat et de fleurs blanches. Un vin vif et élégant aux arômes typés citrus.

**Rosé** Belle robe lumineuse aux reflets saumonés. Nez fin et élégant de petits fruits rouges et de nuances florales. Toute l'expression et la typicité du Sciaccarellu s'expriment amplement.

**Rouge** Une alliance parfaite entre Niellucciu et Grenache portés à pleine maturité. Robe sombre, nez intense de fruits noirs et d'épices. Une attaque ronde et fruitée, les tanins sont souples et charnus.

### TERROIR ET CULTURE

Parcelles plantées sur un sol argilo-limoneux. Méthode culturale raisonnée et enherbement naturel maîtrisé ont toujours été l'apanage du domaine. Les désherbants ont été progressivement remplacés par un travail plus soutenu des sols et notamment un travail interceps. La fertilisation organique remplace peu à peu la fertilisation minérale pour une meilleure activité microbienne des sols.



### DOMAINE

**GUY MIZAEL**

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

20270 Antisanti

Corse - France

T +33 (0)7 83 01 16 81

contact@villaangeli.com

### VINIFICATION

**Blanc** Vendangé à la fraîcheur de la nuit pour préserver les arômes et éviter l'oxydation des baies, à deux stades de maturité pour doser fruité et acidité. Macération courte, pressurage et fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

**Rosé** Le Sciaccarellu, l'atout-maître des rosés! Vendangé à la fraîcheur de la nuit pour préserver les arômes et éviter l'oxydation des baies. Pressurage direct à basse température et fermentation régulée donnent des rosés très pâles à la délicatesse incomparable.

**Rouge** Vendangés à pleine maturité les Niellucciu et Grenache de la cuvée subissent une longue macération pour une extraction optimale des arômes et des tanins. Une partie peut être élevée en barrique puis assemblée suivant les millésimes.