



DOMAINE PIERETTI

BLANC MARINE

Les vignes sont plantées en coteaux très pentus à proximité de la mer au Nord Est du Cap Corse. Le sol aride est schisteux avec une très grande diversité cristallo phyllienne du fait de sa proximité et de son histoire littorale.

Cette cuvée est née d'une parcelle composée exclusivement de plants de VERMENTINU, (famille de la MALVOISIE typique du terroir Cap Corsin)

Le travail du sol est effectué mécaniquement, les travaux en vert sont manuels au même titre que les vendanges, en petites cagettes.

Sélection parcellaire et 2 passages de cueillettes sont nécessaires pour cette cuvée avec une sélection méthodique des grappes de raisins.

Elevage sur lies fines avec batonnages réguliers

Robe : Jaune aux reflets verts avec quelques nuances de jaune clair. Limpide et brillante

Nez : Franc avec des notes complexes de buis et genêt jaune, évolution vers des agrumes typiques renforcées par des notes anisées et exotiques. Le fond est marqué par les fruits mûrs et légèrement mentholés.

Bouche : Très frais, l'ensemble est charnu, fin, doté d'une finale « schisteuse » typique (de beaux amers minéraux), très légèrement saline. Les arômes rappellent le nez avec des agrumes très mûrs, des fleurs comme la fleur de vigne ou le genêt, légèrement mentholé en finale.

Conseil de dégustation : Une merveille sur les fruits de mer, sur les crustacés typiques du Cap Corse comme la langouste ou l'araignée, sur des poissons comme les rougets de roche mais aussi sur des fromages frais et acidulés.

Apéritif très agréable par sa fraîcheur.