



## DOMAINE PIERETTI

### SELECTION VIEILLES VIGNES

Cette cuvée est issue d'une parcelle composée pour moitié de vieux Niellucciu et pour l'autre moitié d' « Alicante » vieux cépage traditionnel du Cap Corse que les anciens considéraient comme le cépage « noble » par excellence et dont les caractéristiques s'apparentent à celles du Grenache noir.

Les vignes sont plantées en coteaux à proximité de la mer au Nord Est du Cap Corse.

Le sol aride est argilo-schisteux.

Les vignes sont menées en gobelet

Le travail du sol est effectué mécaniquement.

La densité est d' environ 5000 pieds par hectare.

Les vendanges se font à la main et en caquettes.

**Age des vignes : 40 à 60 ans**

**Rendement maxi : 30 hl/hectare**

#### Dégustation Vieilles Vignes 2011

Robe profonde, rubis à grenat au liseré violacé de jeunesse.

Le nez est très net, intense et complexe. Il révèle des notes fraîches de fruits rouges croquants et acidulés. Il évolue vers des notes typiques de petites baies sauvages soulignées par des épices poivrées et mentholées avec un fond légèrement réglissé.

La bouche est équilibrée avec un ensemble chaleureux mais remarquable de fraîcheur et finesse. Malgré une structure puissante et des tanins encore marqués par la jeunesse, ce vin est gourmand. Les arômes rappellent le nez avec une dominante de fruits rouges frais, compotés nuancés d'épices et d'une note balsamique qui marque une finale saline typique du terroir.

Ce vin riche mérite d'être aéré avant le service, il se bonifiera encore avec les années.

Il est le compagnon de très nombreux mets et plats. Ainsi grâce à sa fraîcheur il affectionne des plats ethniques où les épices dominent, des plats méditerranéens composés de légumes et de viandes avec bien entendu des plats insulaires à base de viande d'agneau, l'ensemble des charcuteries et des fromages à pâtes cuites mais également des volailles dorées ou encore des gibiers.