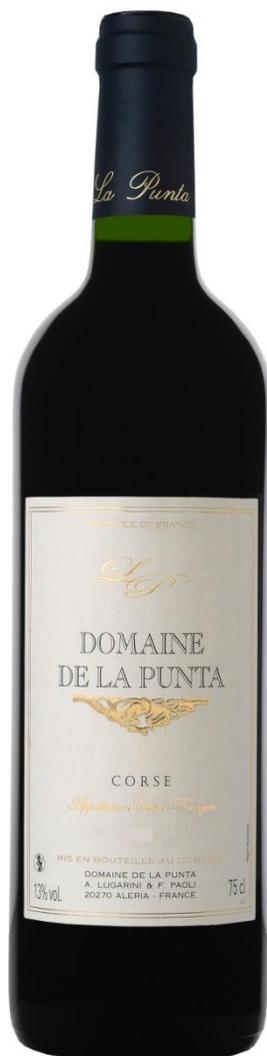


DOMAINE DE LA PUNTA



DOMAINE DE LA PUNTA ROUGE 2012 – AOP CORSE



CÉPAGES : 50% niellucciu, 30% syrah, 20% grenache

APPELLATION : AOP Corse

VINIFICATION : vendange à la main, égrappée et foulée avant encuvage pour fermentation en monocépage.
Fermentation durant 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens.
Filtration à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : en cuve inox thermo-régulées pendant environ 7 à 8 mois.

PRODUCTION : 340 hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :

- Robe : rubis aux reflets brillants ;
- Nez : ouvert sur des notes de fruits noirs et rouges ;
- Bouche : vive, fruitée, gourmande, dotée d'une belle acidité, aux tanins très fins mais présents.

ACCORD : entrecôte grillée (bœuf).

NOTES, COMMENTAIRES ET MÉDAILLES :

Decanter World Wine Award 2012 Médaille de bronze pour le Domaine de la Punta Rouge 2010 ;
Decanter World Wine Award 2013 Commended pour le Domaine de Punta Rouge 2011.
(decanter.com)

FORMATS : 75 cl, 50cl

Dégustation réalisée le 10 Juillet 2013 par Patrick Fioramonti, Maître sommelier.