

DOMAINE DE LA PUNTA



DOMAINE DE LA PUNTA CUVÉE BALIANU BLANC 2013 – AOP CORSE



CÉPAGES : 100% vermentinu

APPELLATION : AOP Corse

VINIFICATION : vendange à la main, en général dernière semaine de septembre.

Courte macération, environ 6 heures, puis pressurage. Le jus est débourbé au bout de 24h.

Début de fermentation en cuve inox thermo-régulées puis transfert dans les barriques et demi-muids, neufs à 3 vins, Damy et Stockinger. Fin des fermentations mi-décembre.

ÉLEVAGE : en barriques et demi-muids pendant 5 à 6 mois avec bâtonnage.

PRODUCTION : 30 hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :

- Robe : jaune pâle aux reflets dorées;
- Nez : expressif, ouvert sur des notes de fruits (agrumes) et de fleurs, réhaussé par un boisé fin ;
- Bouche : ronde, grasse, fruitée, à la finale persistante sur une note de boisée vanillé.

ACCORD : un poisson au four

FORMAT : 75 cl

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