

DOMAINE DE LA PUNTA



DOMAINE DE LA PUNTA CUVÉE BALIANU ROUGE 2011 – AOP CORSE



CÉPAGES : 40% nielluccio, 40% syrah, 20% grenache

APPELLATION : AOP Corse

VINIFICATION : vendange manuelle, égrappée et foulée avant encuvage un cuve inox thermorégulées pour les fermentations. Remontages quotidiens. Macérations d'une durée minimum de 4 semaines.

Pour le millésime 2013 les fermentations malolactiques se sont faite en barrique.

ÉLEVAGE:

10 à 11 mois en barrique de 1 à 4 vins ainsi qu'en cuve bois de 30hl. Puis élevage en bouteille de 1 à 2 ans.

PRODUCTION : 120 hl (millésime 2011)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :

- Robe : robe grenat aux reflets sombre
- Nez : expressif, exhibant des notes de fruits noirs et d'épices
- Bouche : dense, équilibrée, dotée de jolis tanins fins et racés, réhaussée par une longueur toastée interminable.

ACCORD : gibier

NOTES, COMMENTAIRES ET MÉDAILLES :

note de 92/100 pour la cuvée Balianu rouge 2010 Tasted Journal (Ed. Novembre 2013) dégusté par Andreas Larsson et Markus del Monego. (tastedjournal.com)

FORMATS : 75 cl, 150cl, 300cl

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