

DOMAINE DE LA PUNTA



DOMAINE DE LA PUNTA 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.

Fermentation en cuve inox thermo-régulées pendant environs 4 semaines .

ÉLEVAGE : Élevage en cuve inox pendant deux à trois mois.

PRODUCTION : 180 hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13 %

DÉGUSTATION :

- Robe : jaune pâle aux reflets argentés ;
- Nez : fruité, floral, notes muscatées, avec une pointe de minéralité ;
- Bouche : vive, bel équilibre rehaussée par une remarquable longueur finale minérale .

ACCORD : crustacés (langouste).

NOTES, COMMENTAIRES ET MÉDAILLES :

Gilbert&Gaillard 2015 pour le Domaine de la Punta Blanc 2013, note de 88/100 .

Commentaire de dégustation : Robe jaune clair ; nez expressif, aux accents de fruits blancs, d'épices douces, de fleurs des champs ; bouche typée, possédant une matière étoffée, du gras, une texture onctueuse ; on retrouve la richesse olfactive avec en finale une fine note d'amertume.

FORMATS : 75 cl, 50cl, 150cl

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