

DOMAINE DE LA PUNTA



LA PUNTA MINUSTELLU 2013 – VIN DE FRANCE



CÉPAGES : 100% Minustellu

APPELLATION : Vin de Corse

VINIFICATION : vendange manuelle, en général début octobre.
Vendange égrappée et foulée.
Fermentation dans des bacs ouverts pendant 3 semaines avec pigeage quotidien.

ÉLEVAGE : en cuve inox pendant 8 mois.

PRODUCTION : 8hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :

- Robe : rubis aux reflets violacées
- Nez : expressif, sur des notes de fruits noirs (mûres, myrte,...)
- Bouche : charnue, aux tanins présents mais soyeux. Belle finale.

ACCORD : selle d'agneau aux herbes.

FORMAT : 75 cl

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