DOMAINE
DE LA PUNTA

DOMAINE DE LA PUNTA ROSÉ 2013 – AOP CORSE

CÉPAGES : 100% sciaccarellu

APPELLATION : AOP Corse

VINIFICATION : vendange manuelle, début septembre.
Pressurage direct. 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 : 250hl (millésime 2013)

ALCOOL : 13%

DÉGUSTATION :
– Robe : rose saumonée aux reflets argentées ;
– Nez : fin, élégant, notes de petits fruits rouges, notes de poivre blanc ;
– Bouche : belle vivacité, bel équilibre, légère amertume, finale gourmande et minérale.

ACCORD : entrées fraîches, salade de pâtes.

FORMATS: 75 cl, 50cl, 150 cl, 300cl

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