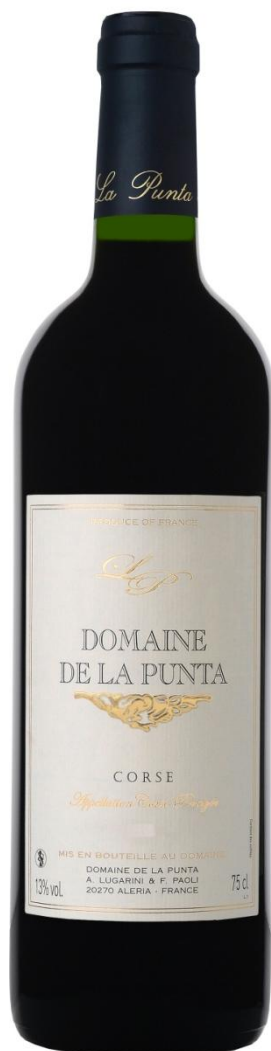


# DOMAINE DE LA PUNTA



## DOMAINE DE LA PUNTA ROUGE 2012 – AOP CORSE



**CÉPAGES** : 50% niellucciu, 30% syrah, 20% grenache

**APPELLATION** : AOP Corse

**VINIFICATION** : vendange à la main, égrappée et foulée avant encuvage pour fermentation en monocépage.  
Fermentation durant 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens.  
Filtration à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : en cuve inox thermo-régulées pendant environ 7 à 8 mois.

**PRODUCTION** : 340 hl (millésime 2013)

**ALCOOL** : 13%

**DÉGUSTATION** :

- Robe : rubis aux reflets brillants ;
- Nez : ouvert sur des notes de fruits noirs et rouges ;
- Bouche : vive, fruitée, gourmande, dotée d'une belle acidité, aux tanins très fins mais présents.

**ACCORD** : entrecôte grillée (bœuf).

**NOTES, COMMENTAIRES ET MÉDAILLES** :

Decanter World Wine Award 2012 Médaille de bronze pour le Domaine de la Punta Rouge 2010 ;  
Decanter World Wine Award 2013 Commended pour le Domaine de Punta Rouge 2011.  
(decanter.com)

**FORMATS** : 75 cl, 50cl

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