

CASTELLU DI BARICCI

Blanc millésime 2024

Le travail de la vigne

- **Le terroir** : le sol est de l'arène granitique qui prend la forme de limons et de sables.
- **Climat et exposition** : nos vignes sont plantées en coteaux, exposées Sud-Est, à une densité hectare de 4700 pieds. La montagne de Cagna culminant à 1400m et entourant le vignoble permet une amplitude thermique forte entre le jour et la nuit. Le vin est issu de 4 parcelles : 2 au nord, 1 autre en coteaux ensoleillés, et la dernière sur un plateau soumis aux vents marins.
- **Cépages et cultures** : notre travail est entièrement biologique (certifié Ecocert). Sur 4ha de Vermentinu, nous pratiquons une taille en cordon de Royat et guyot simple et des travaux en vert manuels, des labours légers et des traitements phytosanitaires à base d'argile.

Le travail de cave

- **Vendanges** : elles sont manuelles et effectuées le matin en cagettes. Pour ce millésime, elles ont débuté le 13 août 2024.
- **Vinification et élevage** : Les raisins passent en cagettes à 10 degrés dans une chambre froide 24h. Après un pressurage direct des grappes entières, les jus sont encuvés en Inox thermo-régulé à 9 degrés. La fermentation alcoolique se déroule en Inox, foudre, tulipes béton et demi muid à 16 degrés. Batonnages réguliers et ouillage rythment l'élevage qui dure de 6 à 8 mois. 100% vermentinu. AOP Corse Sartene.

En bouche

Robe légère à reflet jaune paille, belle brillance. Son 1er nez est sur le fruit blanc et des notes florales apparaissent avec un léger miellé. En bouche, l'attaque est assez vive et on trouve une belle longueur. En final, on retrouve le fruit blanc et une légère note d'amertume positive typique du Vermentinu. Entre 8° et 10°, il accompagnera un poisson ou fromages à pâtes persillées ainsi que des plats à la truffe. Garde 5 ans.

