

CASTELLU DI BARICCI

Rosé millésime 2024

Le travail de la vigne

Le terroir : le sol est une décomposition d'arènes granitiques 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. AOP Corse Sartène.

Cépages et cultures : notre travail est entièrement biologique (certifié Ecocert). Sur 2,7ha de Sciacarellu et de grenache, nous pratiquons une taille en cordon de Royat, 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 petites cagettes. Pour ce millésime, elles ont débuté le 17 août 2024 et le rendement à l'hectare est de 50 hectolitres.
- **Vinification et élevage** : les grappes entières qui ont été refroidies durant une nuit sont légèrement pressurées en pressoir pneumatique puis les jus passent en cuves inox thermorégulées à 9 degrés. Après débourbage, les jus fermentent entre 16 et 18 degrés pendant plus d'un mois puis l'élevage s'effectue en inox sur lies fines durant 6 mois.

70% Sciacarellu, 30% Grenache.

En bouche

Sa robe est rose très pale, légèrement saumonée. Son nez est fin et complexe sur des notes de fruits à chair blanche comme la pêche. Il possède également un côté floral. L'attaque est fraîche avec un retour aromatique sur le fruit. Ce vin a une belle ampleur et de la longueur. Dégustation entre 10° et 12° en apéritif ou pour accompagner des crustacés, sushi, ceviche ou poisson à chair blanche.

