

CASTELLU DI BARICCI

Rouge Millésime 2021

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. AOP Corse Sartene.
- **Cépages et cultures** : notre travail est entièrement biologique (certifié Ecocert). Sur 9ha de Sciacarellu, de Niellucciu et de Minustellu, 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 3 septembre 2021 et le rendement à l'hectare est de 35 hectolitres.
- **Vinification et élevage** : après un éraflage léger (90%), les baies sont encuvées en inox thermorégulé et des remontages et délestages réguliers rythment la fermentation alcoolique naturelle sans ajout de levure. Après une cuvaison de 5 semaines et des macérations post fermentaires, les vins sont élevés en foudre de chêne pendant 12 à 18 mois. 60% Sciacarellu, 30% Niellucciu, 10% Minsutellu.

En bouche

La robe est rouge rubis. Son nez d'épices soutient des notes de fruits rouges (fraise et framboise). Son attaque franche s'ouvre sur une bouche très ample et grasse avec beaucoup de retour aromatique épicé et légèrement cacao. C'est un vin tout en finesse, à boire chambré, qui accompagne l'agneau et les plats en sauce. Garde 5 à 10 ans.

