Clos U Suale
JEAN-BAPTISTE & PATRICIA FERRANDI
- Vignerons -

FICHE TECHNIQUE · BLANC · 2025

# Blanc de Noir 2025

*Vin corse*

Un blanc de raisins rouges, riche et ciselé, avec un souvenir de fruits rouges.

| | |
|---|---|
| APPELLATION | Vin corse |
| CÉPAGES | Niellucciu 50 %, Grenache 50 % |
| SOLS | Argile et calcaire |
| ALCOOL | 13,3 % vol. |
| SULFITES | 32 mg/l |
| BOUTEILLES PRODUITES | 1 450 |
| SERVICE | 12 °C |
| ACCORDS | Poissons crémés, blanquette de veau, fromages |




VINIFICATION

Pressurage direct court à basse pression, débourbage à froid 24 h.

ÉLEVAGE

6 à 7 mois en inox sur lies fines.

LE MOT DU VIGNERON

*« Un blanc riche et crémeux, avec une longueur qui n'en finit pas. »*

Clos U Suale · Jean-Baptiste & Patricia Ferrandi · 45 Strada di a Chjesa, 20253 Patrimonio (Corse)
contact@closusuale.com · 06 10 15 20 22 · closusuale.com · Vignes en agriculture biologique, levures indigènes, sans filtration.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.