

Inseme Blanc de macération 2024

Vin corse

Un orange vibrant : fruits à noyau mûrs, bergamote, salinité marquée.

APPELLATION	Vin corse
CÉPAGES	Ugni blanc 50 %, Vermentinu 25 %, Muscat petits grains 25 %
SOLS	Argile et calcaire, vignes de 1925
ALCOOL	11,9 % vol.
SULFITES	18 mg/l
BOUTEILLES PRODUITES	1 428
SERVICE	12 °C
ACCORDS	Foie gras, fromages, cuisine thaïe, desserts

VINIFICATION

10 jours de macération en grappes entières, tous cépages ensemble, puis pressurage.

ÉLEVAGE

9 mois en inox sur lies fines.

LE MOT DU VIGNERON

« Inseme, "ensemble" en corse : les vieilles vignes d'Oletta vinifiées d'un seul tenant. »

