FICHE TECHNIQUE · ROUGE · 2024

Simbiosi Rouge 2024

AOP Patrimonio

Fruits rouges parfumés, colonne minérale, finale saline qui appelle le verre suivant.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Niellucciu 90 %, Grenache 10 %
SOLS	Schiste et argile
ALCOOL	13 % vol.
SULFITES	26 mg/l, sans sulfite ajouté
BOUTEILLES PRODUITES	2 233
SERVICE	16-18 °C
ACCORDS	Gibier, agneau grillé, viandes rouges



VINIFICATION

Égrappé, foulé, extraction douce de 3 semaines en inox.

ÉLEVAGE

Un tiers 11 mois en vieux fûts, le reste en inox, puis assemblé.

LE MOT DU VIGNERON

« Notre lecture la plus élégante du Niellucciu. »

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.