FICHE TECHNIQUE · ROUGE · 2023

Vincent Rouge 2023

AOP Patrimonio

Profond, patient, le Niellucciu du clos poussé jusqu'au bout de l'élevage.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Niellucciu 90 %, Grenache 10 %
SOLS	Schiste et argile
SULFITES	Sans sulfite ajouté
SERVICE	16-18 °C
ACCORDS	Rôti de bœuf aux morilles, tournedos Rossini



VINIFICATION

Vendanges en caissettes, 3 semaines de macération égrappée et foulée, levures indigènes.

ÉLEVAGE

24 mois en demi-muid, sur lies, non filtré.

LE MOT DU VIGNERON

« Un rouge à ouvrir tard, ou à garder longtemps. »

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.