

CLOS POGGIALE

AOC Corse
Blanc 2006

TERROIR ET GEOLOGIE

Le vignoble du Clos Poggiale est situé sur la côte est de la Corse. Le Clos représente 10 Ha de vignes sur le plateau de Pianiccia, promontoire adossé aux montagnes dominant la plaine de la Costa Serena. Les sols sont peu fertiles mais profonds, permettant ainsi une gestion hydrique optimale, atout essentiel dans un contexte climatique très sec. La partie haute du Clos est composée d'arènes granitiques et de colluvions. La partie basse repose sur des sols argilo-calcaires et des galets roulés.

CLIMAT

L'influence de la mer et de la montagne agit en créant un micro climat unique. Les généreux rayons du soleil sont ici tempérés par les vents. La nuit, l'air frais descendant des montagnes favorise la maturation phénolique des raisins. Le climat est marqué par de fortes amplitudes thermiques grâce aux courants nocturnes d'air frais descendant des montagnes.

CEPAGES & CULTURE

Le Clos Poggiale blanc est issu à 100 % du cépage Vermentino et exclusivement de sélection massale. Il en résulte des productions à faibles rendements, avec peu de grappes par pied, concentrant parfaitement tout le potentiel de ce que les plantes peuvent accumuler.

VINIFICATION

Le Vermentino mûrit lentement, il faut attendre que les baies se dorent à maturité pour le vendanger. Les raisins prennent alors des goûts de fruits confits, sirupeux, étonnamment aromatiques. Il n'est récolté que lors des premières journées d'octobre quand les températures deviennent plus fraîches.

La récolte de nuit préserve ainsi toute la fraîcheur et les arômes des fruits.

La moitié de la récolte subit une macération pelliculaire de 8 heures, l'autre moitié est pressurée immédiatement à froid. Les jus sont ensuite clarifiés à froid, puis fermentés à 13°C, et conservés sur lies jusqu'au conditionnement.

ELEVAGE

La fermentation et l'élevage sont exclusivement réalisés en cuve pour permettre l'expression la plus pure du cépage, du terroir, dans le style de notre domaine.

DEGUSTATION 2006

Robe : Jaune claire, limpide

Nez : Clos Poggiale révèle un nez à la grande finesse aromatique sur des arômes d'agrumes et exhale des notes de fleurs sauvages

Bouche : Fraîche et équilibrée, elle offre une très belle persistance ainsi que des arômes à la fois fruités et floraux.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin s'alliera avec les plateaux de fruits de mer, les poissons grillés aux petits légumes, la soupe au brocciu (fromage corse de chèvre ou de brebis) ou pourra donner toute sa plénitude en apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE

A servir frais, autour de 11° / 12°

RECOMPENSE

Gault & Millau = note de 18 / 20

