

CLOS POGGIALE

AOC Corse
Rouge 2004

TERROIR ET GEOLOGIE

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 montages favorise la maturation phénolique des raisins.

CEPAGES & CULTURE

Deux cépages : **Syrah** et **Nielluccio**

- Amendements 100% organiques
- Pendant l'hiver, des troupeaux de moutons contribuent, par une pâture extensive, au maintien naturel et contrôlé de l'enherbement des sols (dont le système racinaire favorise le décompactage des sols).
- Au printemps, des labours permettent également de faire « respirer » les sols, préservant ainsi la vie microbienne et permettant à la vigne de se nourrir en plongeant profondément ses racines. Les vignes sont entièrement palissées, garantissant un bon état sanitaire et une parfaite maturation des baies.
- Taille en cordon de Royat court, ébourgeonnage de printemps, relevages, éclaircissages et effeuillages assurent une exposition et un ensoleillement optimal des raisins pour une vendange d'un très haut niveau qualitatif.

VINIFICATION

Les macérations appliquées sont longues : 4 semaines pour les deux cépages. A l'issue des macérations et après fermentation malolactique, la Syrah est descendue en fûts et le Nielluccio élevé en cuve sur lies fines.

ELEVAGE

En fûts de chêne français pour la Syrah (1/3 en fûts neufs, 2/3 en fûts d'un vin). Après 8 mois en fûts, la Syrah est assemblée avec la base fruitée : le Nielluccio pur, élevé en cuve, sur lies fines.
Assemblage : Nielluccio 55%, Syrah 45%.

DEGUSTATION

Robe : rouge sombre et profond

Nez : puissant et fruité (liqueur de framboise), avec des notes de caramel et florales de roses apportées par le Nielluccio

Bouche : complexe, ample et fruitée (fruits rouges) avec des nuances chocolatées et des notes épicées. Tanins fins et soyeux. Belle longueur avec une finale boisée très plaisante.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin sera le compagnon idéal de viandes grillées ou en sauce, un poulet basquaise ou encore quelques fameuses spécialités corses : le Stufattu (viande marinée au vin rouge et aromates), le gigot d'agneau aux herbes du maquis, la charcuterie.

VIELLISSEMENT

Jeune, ce vin exprimera toutes ses saveurs mais il pourra être conservé deux à trois ans.

TEMPERATURE DE SERVICE

13° à 15°

MEDAILLE / GUIDES

Médaille de bronze à l'International Wine Challenge Londres 2008 & à Decanter 2008
Gault & Millau 2008 : note obtenue de 17/20

