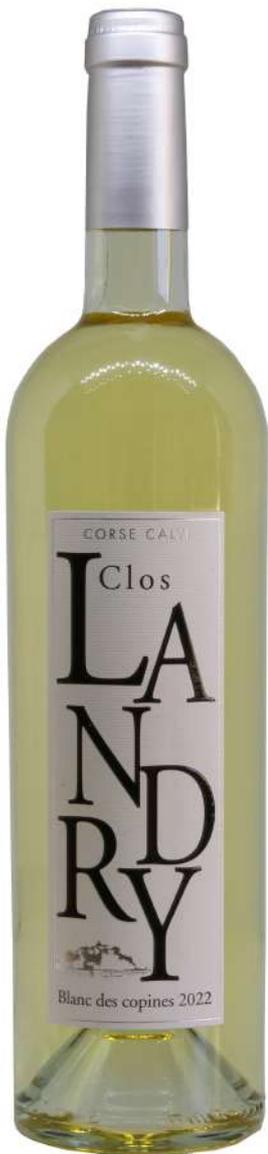




Clos Landry

C O R S E C A L V I



Déscription

Le blanc des copines est un blanc de l'année alliant fruité, fraîcheur et gourmandise. Il est le second blanc du domaine et offre une multitude de possibilités de dégustation. Autant à l'aise à l'apéro que sur une entrée de poissons et fruits de mer, c'est un bon compromis entre frais et complexe.



Cépages

Le blanc des copines est issu d'un assemblage de Vermentinu 90%, et Biancu Gentile 10%. Les vignes sont âgées de 7 à 35 ans.
Rendement : 30 hL/ha



Vendange/Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un double tri : à la parcelle et au pressoir. La vendange est pressée directement en grappe entière, puis fermenté à basse température en cuve béton thermorégulée.
Elevage 6 à 8 mois sur lies fines avec batonnage en cuve béton et/ou inox.
Production annuelle : 45hL / 6000 bouteilles



Dégustation

Robe brillante avec une teinte jaune clair au reflet vert. Un nez floral avec des notes de fruits à chair blanche tel que la pêche blanche ou la poire.
En bouche l'attaque est vive et souple, la pointe d'acidité donne une belle fraîcheur au vin. En milieu de bouche, on retrouve le gras du vermentinu qui offre une magnifique gourmandise et une légère sucrosité. On y retrouve les mêmes arômes qu'au nez, avec une finale beurrée et saline.

Blanc des copines AOP Corse Calvi

Se consomme frais : 8-10°C

Conseils dégustation : Apéritifs, fruits de mer, poissons, salade, volaille.