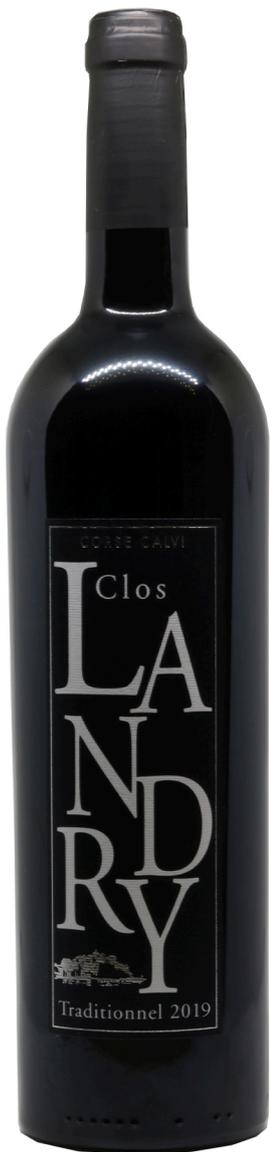




# Clos Landry

C O R S E C A L V I



Rouge Traditionnel 2019 AOP Corse Calvi



## Déscription

Le rouge traditionnel est un vin d'élevage d'au moins 2 ans et représente notre deuxième rouge. Offrant plus de matière et de complexité que son cadet, il représente parfaitement un rouge Corse mêlant fruits noirs, épices et herbes sèches du maquis. Un incontournable.



## Cépages

Le rouge traditionnel est issu d'un assemblage de Niellucciu 50%, Sciaccarellu 25% et Grenache 25%. Les vignes sont âgées de 25 à 60 ans.  
Rendement : 25 hL/ha



## Vendange/Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un double tri : à la parcelle et à la réception. Les grappes sont éraflées puis encuvées et maintenues à froid pendant 3 à 5 jours. La fermentation est réalisée en levure indigène et thermorégulée à moyenne température (22 à 24°C). La vinification est classique avec remontage et pigeage quotidien et une cuvaison de 25 à 30 jours. Une éventuelle finale à chaud (34-35°C) pour arrondir les tanins si besoin. La fermentation malo-lactique est réalisée avant assemblage.

Elevage 24 mois sur lies fines en cuve béton  
Production annuelle : 50 hL / 6600 bouteilles



## Dégustation

La robe est grenat sombre aux reflets bleutés. Le nez présente des arômes intenses de fruits noirs tels que mûres et cassis, puis d'herbes du maquis notamment avec du romarin et de l'immortel sauvage.  
En bouche, l'attaque se passe tout en rondeur et souplesse. Les tanins sont très fins et donnent une mâche intéressante. Le corps est gourmand et quelques notes de jus de rôti se mêlent aux fruits noirs intenses. La fin de bouche dévoilera des nuances fumées et épicées avec une finale sur le poivre noir et l'olive noire. On appréciera notamment son bouquet après quelques temps de garde (5-6 ans)  
Consommation : 16°C/18°C

**Consommation : 16°C/18°C**

**Conseils dégustation : viande grillée ou en sauce, fromages, chocolat noir.  
Un tout terrain de l'accord met et vin.**