



Clos Landry

C O R S E C A L V I



Léa Blanc 2021 AOP Corse Calvi



Déscription

La cuvée Léa blanc est une sélection parcellaire sur un sol sablo-limoneux, de nature pauvre et filtrant ne permet que de faible rendement mais favorise une récolte de qualité. Vinifiée et élevée 1 an en demi muid en chêne et constitue le haut de gamme du domaine. Cette cuvée allie fraîcheur, complexité et finesse. Un vrai blanc de garde.



Cépages

La cuvée Léa est une sélection parcellaire et est issu des meilleures parcelles de Vermentinu Les vignes sont âgées de 15 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 en grappe entière puis les jus sont macérés et homogénéisés pendant 3 jours à froid sur bourbes fines. La fermentation est effectuée en levure indigène et en barrique de 600L en chêne. Elevage sur lies pendant 12 mois dans ces mêmes barriques.
Production annuelle : 6 hL / 750 bouteilles



Dégustation

Une robe jaune or clair avec un bel éclat.
Au nez, cette cuvée se révèle très délicate. De subtils arômes de fruits exotique se mêlent aux notes beurrées et briochées. En bouche, l'attaque est vive et très fraîche. On retrouve les fruits exotiques et les fruits à chairs blanches typique du Vermentinu, le tout soutenu par un gras due à l'élevage sur lie qui porte cette bouche. La finale est délicatement beurrée et saline.

Consommation : 10-12°C

Conseils dégustation : Poisson, viandes blanches en sauce, fromages.