



Clos Landry

C O R S E C A L V I



Léa Rouge 2020 AOP Corse Calvi



Déscription

La cuvée Léa rouge est une sélection parcellaire élevée au moins 2 ans dont 1 an en foudre de chêne et constitue le haut de gamme du domaine. Les meilleures vignes sont sélectionnées pour laisser transparaître finesse et complexité.



Cépages

La cuvée Léa est une sélection parcellaire et est issu d'un assemblage des meilleures parcelles de Niellucciu 25%, Sciaccarellu 50%, 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 maintenu 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 et en cuve inox.
Elevage 12 mois sur lies fines en foudre de chêne puis 12 mois en cuve inox
Production annuelle : 30 hL / 4000 bouteilles



Dégustation

Une robe rouge rubis aux reflets rouge, avec un bel éclat.
Au nez, le bouquet est une explosion aromatique avec un mélange de fruits rouges, d'épices douces et de notes empyreumatiques.
Les tanins fondus apportés par l'élevage en foudre de chêne, donnent une belle persistance. Ils s'assoupliront encore d'avantage avec le temps. La bouche vive et équilibrée présente une superbe puissance aromatique. C'est un vin fin et élégant qui s'achève sur des notes finement boisées. Un temps de garde d'environ 10 ans révélera toute la finesse de cette cuvée.

Consommation : 18-20°C

Conseils dégustation : pièce du boucher, viande en sauce, fromage