



Clos Landry

C O R S E C A L V I



Biancu Gentile 2022



Déscription

Le Biancu Gentile est un vin de l'année issu de jeunes vignes axé sur la fraîcheur et la gourmandise des fruits exotiques. Il se situe comme une entrée de gamme très flatteur des blancs du domaine.



Cépages

La cuvée est un 100% Biancu Gentile qui est un vieux cépage endémique à la Corse. Les vignes sont âgées de 8ans.
Rendement : 40 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 au reflet argent. Un nez exotique avec des notes de fruits exotiques, ananas, citron et pamplemousse, le tout annonçant une belle fraîcheur. En bouche l'attaque est vive, l'acidité donne une belle fraîcheur au vin. En milieu de bouche, on retrouve ces notes exotiques avec une finale iodée et saline. Un vin droit avec une belle tension qui sublimerait poisson et fruits de mer.

Se consomme frais : 8-10°C

Conseils dégustation : coques et fruits de mer, oursin, huîtres, apéritif.