



Clos Landry

C O R S E C A L V I



Roche Mer Rouge 2021



Déscription

Roche Mer est une sélection parcelaire située à 150m d'altitude soit la plus haute du domaine, en coteaux exposé plein Ouest. Ces sols naturellement pauvres et profonds permettent aux racines d'explorer les profondeurs de notre terroir afin d'en affleurer la roche mère. Le Sciaccarellu qui en est issu, donne de petit rendement offrant une concentration et une complexité incroyable pour ce cépage emblématique.



Cépages

Roche Mer est un 100% Sciaccarellu issu de d'une parcelle plantée en 1972
Rendement : 20 hL/ha



Vendange/Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un double tri : à la parcelle et au chai. 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 douce avec plusieurs petits remontages par jour afin d'obtenir une infusion délicate. Une éventuelle finale à chaud (34-35°C) pour arrondir les tanins si besoin. La fermentation malo-lactique est réalisée en cuve inox

Production annuelle : 15 hL / 2000 bouteilles



Dégustation

Une robe grenat clair avec une belle brillance.
Le nez est très fin, offrant une vraie compotée de fraise rhubarbe avec de subtils notes épicées et poivrées. La structure tannique est très fine et parfaitement accordé à la rondeur de ce Roche Mer. Un vrai élan de gourmandise et de fraîcheur.

Consommation : 18°C

Conseils dégustation : Tagliata de veau ou de bœuf, vitello tonato, tartare de veau/bœuf