

CASTELLU DI BARICCI

Blanc Millésime 2015



Terroir

Le vignoble Castellu di Baricci s'étend sur 15 Ha au cœur de la Vallée de l'Ortolo. Les vignes sont plantées exclusivement en coteaux. Les sols sont sablo-limoneux.



Climat et exposition

Une exposition sud-est permet un ensoleillement permanent. Les vignes sont plantées Nord/Sud avec une densité hectare allant de 3300 pieds à 4700 pieds. Situé au pied des montagnes de Cagna, à 5km de la mer ; le vignoble, niché au creux de la vallée, bénéficie d'un microclimat exceptionnel, idéal à l'élaboration de grands vins. L'amplitude thermique constatée sur le domaine confère à nos vins complexité.



Cépages et culture

Surface en production : 2,5 ha.

Encépagement : vermentinu.

La taille s'effectue en cordon royat. Chaulage et fertilisation organique et raisonnée sont de rigueur sur chacune de nos parcelles. Les travaux en vert s'effectuent exclusivement à la main.

Depuis le millésime 2013, le domaine est certifié biologique.



Vendange, vinification et élevage

100% vermentinu. Rendements : 25 Hl/Ha.

Les vendanges sont effectuées à la main, dans des cagettes plates et sont soumises à un double tri avant la vinification : sur pied et à leur arrivée au chai. Chaque parcelle est vendangée séparément et un assemblage est effectué a posteriori afin de conserver la spécificité de chaque micro terroir.

Les raisins sont pressés, entiers puis la fermentation en cuve inox thermorégulée. En milieu de Fermentation, un tiers de la cuvée est soutirée en barriques de un ou deux vins ;

L'élevage sur lies et un batonnage régulier confère rondeur et souplesse au vin.



Dégustation

Robe légère à reflet jaune paille, d'une belle brillance.

Son premier nez est sur le fruit blanc puis des notes florales apparaissent avec un très léger miellé.

En bouche, l'attaque est assez vive et on trouve une belle longueur.

En final, on retrouve le côté fruit blanc et une très légère note d'amertume positive typique du vermentinu. Dégustation entre 8° et 10° en apéritif, pour accompagner un poisson à chair blanche ou des fromages à pâtes persillées.



Présentation

- Bouteilles de 75 cl en cartons plats de 12.
- Magnum et jeroboam en coffret.

