



CORSICAN



Muscat MAESTRO – « *Au plus au niveau de son art* »

WWW.CORSICANWINES.COM

### NOTES DE DEGUSTATIONS

La robe d'un bel or cuivré avec une belle limpidité et de la brillance. Au nez comme en bouche, les notes de pain d'épices, de pâte de coin, d'écorce d'oranges, d'abricot, s'entremêlent faisant virevolter nos sens. En Equilibre, toujours en suspension sur une acidité et un niveau de sucre maîtrisé à la perfection.

A déguster à l'apéritif ou sur un foie gras poêlé, il accompagnera aussi des desserts ou des fromages à pâtes persillées...

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la mi septembre...Les baies sont confites sur pied, tendrement dorées au soleil, « passerillées »... Vendangés délicatement à la main, le pressurage pneumatique délicat permettra d'en extraire ce nectar...Elevé pendant plusieurs années dans nos chais il dévoilera ces secrets et gagnera en complexité aromatique.

### HISTOIRE ET PERSONALITE

Le Muscat est sans aucun doute le premier cépage introduit en corse par les phocéens au VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Incontournable de la culture Corse, ce cépage peut proposer des profils de vins assez variés. Maestro est un muscat non muté, créé en corse au début des années 2000, ce style de vin redynamise les profils des Muscat en les axant sur une nouvelle accessibilité par l'équilibre entre sucres, acidité et degré d'alcool bas...

### VIGNOBLE

Type de sols : les sols sont argilo-schisteux.

Cépage : Muscat petits grains

Faisant face à la mer Tyrrhénienne, cette partie du vignoble, déjà choisi par les phocéens et les romains propose un vignoble à sols argilo schisteux. Le climat méditerranéen est atténué par la présence de la mer mais aussi des montagnes proches, propice à la sur-maturité de ces grains...

