

ROUGE MLE D

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2015

UN VIN ROUGE GOURMAND ET ÉTONNANT DE FRAÎCHEUR

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire

Age moyen des vignes ; 20 ans

Vendanges manuelles

Non levuré, non filtré, non collé

Macérations courtes, avec remontages et oxygénation, extraction faible

Elevage court (pas de bois)

CÉPAGE(S) :

100% Niellucciu

DÉGUSTATION :

Robe Grenat/Prune, légèrement violacée.

Nez frais et fin, marqué par le fruit. Après aération, des notes d'épices (poivre) et de fruits rouges (framboise, cerise, fraise) apparaissent. Générosité et fraîcheur sont les maître-mots !

L'extraction est légère, tout le fruit et la finesse du cépage sont présents, la dureté et l'austérité caractéristiques du Niellucciu sont laissées de côté ! Les tanins sont fermes mais apportent un joli relief à l'ensemble (mâche). La finale est longue sur des fruits confiturés et un léger arôme de nepita.

ACCORDS :

A servir légèrement rafraîchi (16°C) sur des grillades, charcuterie, tartare de bœuf, magret grillé ou fromages à pâte molle.



BLANC MLLE D

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2018



UN BLANC RACÉ, DE CARACTÈRE, CONSTRUIT POUR LA GASTRONOMIE ET AUX ACCENTS DE TERROIR PRONONCÉS.

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire
Age moyen des vignes ; 25 ans
Vendanges manuelles
Non levuré
Fermentation thermo régulée

CÉPAGE(S) :

100% Vermentinu (Malvoisie)

DÉGUSTATION :

Robe brillante jaune paille lumineux.

Le nez est de bonne intensité, riche et minéral, où les fruits jaunes dominent. Après aération, des notes de mûres, de fruits confits, de pâte de fruits et de coing se révèlent.

L'attaque est souple, le cœur est doté d'un joli volume. Légèrement agrumes. De jolies notes pâtisseries et de beurre salé apparaissent avec une trame minérale. La finale est persistante, presque tannique. Potentiel de garde.

ACCORDS :

A servir à 10/12°C, sur des viandes blanches, fromages affinés, volailles ou un risotto aux St Jacques à base de crème.

ROSÉ MLLE D

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2018

UN ROSÉ FRAIS ET GÉNÉREUX.

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire
Age moyen des vignes ; 10 ans
Vendanges manuelles
Non levuré
Pressurage direct
Fermentation thermo régulée

CÉPAGE(S) :

100% Niellucciu

DÉGUSTATION :

Rose saumonée aux reflets brillants.

Nez expressif et coloré où dominant fruits frais, petits fruits rouges, gelée d'arbouse...avec une note minérale.

Attaque ample et minérale, chaleureux. Le cœur est généreux, salin avec un aspect structuré légèrement alcooleux (eau de vie de fruits rouges). Petit goût de miel qui va bien. Bouche ronde grasse et fruitée dotée d'une finale assez rafraîchissante sans être agressive

ACCORDS :

A servir à 8/10°C (carafer si nécessaire), sur des crustacés simplement grillés, pâtes aux gambas, beignets d'araignée de mer, rougets poêlés, charcuterie, grillades, voire même au dessert sur une soupe de fraise.



ROUGE MLE D - CENTU CHJAVE

SÉLECTION PARCELLAIRE

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2016

Quellu chi a Centu Chjave, a tutti lochi come soi.



**UN ROUGE QUASI SENSUEL, BELLE
EXPRESSION DU TERROIR DE
PATRIMONIO**

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendanges manuelles

Non levuré, non filtré, non collé

Macérations de durée moyenne avec
dégustations régulières et remontages

Elevage court (pas de bois)

Parcelle Centu Chjave n°398 Commune de
Barbaggio

CÉPAGE(S) :

100% Niellucciu

DÉGUSTATION :

Robe légèrement violacée.

Nez sur les fruits rouges bien expressifs,
compotés.

Vin charnu et rond, de la matière, mais des
tanins fins et bien enrobés. Le Niellucciu est
présent, mais il reste gourmand, complet et
typé.

ACCORDS :

A associer aux fromages de la région ou à un
tartare de bœuf légèrement relevé.

BLANC MLLE D - NATIU

SÉLECTION PARCELLAIRE

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2018

Nanzi l'ora, nè si nasci nè si mori.

**UN BLANC DE CARACTÈRE,
CHARNU, SALIN ET JUTEUX,
CONSTRUIT POUR LA
GASTRONOMIE.**

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans

Vendanges manuelles

Non levuré

Macération de 12 heures

Fermentation thermo régulée

Parcelle n°356 Commune de Barbaggio.
Exposée plein sud, au bord du ruisseau du
même nom, Natiu, qui regagne le golfe de St
Florent et la Méditerranée.

CÉPAGE(S) :

100% Vermentinu (Malvoisie)

DÉGUSTATION :

Robe brillante jaune paille or lumineux.

Le nez est peu intense, minéral, très porté sur la
pierre à fusil, la fraîcheur.

La bouche est plus exubérante, mais laisse une
rondeur persistante et agréable qui appelle à
reboire une nouvelle gorgée. Potentiel de
garde.

ACCORDS :

A servir à 10/12°C sur de la charcuterie corse ou
un tartare de poisson.



ROSÉ Mlle D - LUCE

SÉLECTION PARCELLAIRE

AOP PATRIMONIO - MILLÉSIME 2018

A luce e a lume di u cellu, a lume di un nostru signore.



UN NIELLUCCIU TOUT EN DOUCEUR

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire
Age moyen des vignes ; 10 ans
Vendanges manuelles
Non levuré
Fermentation thermo regulée
Assemblage de saignée et de pressurage direct

Parcelle Lucitello n°392 Commune de
Barbaggio. Exposée sud sud-est.

CÉPAGE(S) :

100% Niellucciu

DÉGUSTATION :

Robe rose aux jolis reflets gris.

Nez expressif, bien ouvert sur les épices et les
fruits cuits.

Attaque d'un pur Niellucciu sur fond de
garrigue, belle maturité. Vin doux et juteux.
Bouche souple et fraîche, un peu plus chaude
en finale.

ACCORDS :

A consommer sur de la charcuterie, des
grillades, un veau aux olives, ou des produit
iodés .

MUSCAT - FRUTTU DI SOLE

AOP MUSCAT DU CAP CORSE

**UN MUSCAT D'UNE GRANDE
COMPLEXITÉ.**

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire

Age moyen des vignes ; 20 ans

Vendanges manuelles

Non levuré

Pressurage direct de raisins passerillés sur pied

« Recette familiale » : pour conserver le goût du

muscat petits grains juste pressé tout en le

complétant par des arômes plus complexes

tendant vers la madérisation, assemblage par

dégustation (après mutage) de vieilles vignes

très exposées Sud et de vignes jeunes pour

donner un certain équilibre. Puis vieillissement

de 3 ans minimum, pas de collage, surtout pas

de traitement pour décolorer le produit ! Arrêt

de fermentation par mutage à l'alcool vinique.

100g de sucre résiduel

CÉPAGE(S) :

100% Muscats petits grains

DÉGUSTATION :

Superbe or brillant, ambré.

Le nez est riche, complexe et précis avec des notes de fleurs d'oranger, de caramel, de tabac blond, de raisin sec et d'abricot sec.

En bouche, l'attaque est ample, épaisse mais équilibrée par une belle fraîcheur. Le vin est droit, pas alourdi par les sucres, d'une grande complexité et d'une finale longue et très persistante !

ACCORDS :

Un vin qui se suffit à lui-même. S'accorde aussi sur des canistrelli dans l'après-midi, en digestif avec un cigare, sur des desserts chocolatés, des fromages forts... ou plus classiquement, sur du foie gras ou des sushis.



PÉTILLANT DE MUSCAT PETITS GRAINS BY MLLE D

VIN DE FRANCE - MILLÉSIME 2018



**UN MUSCAT PÉTILLANT PEU SUCRÉ,
VINEUX ET TOUT EN LÉGÈRETÉ.**

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire
Age moyen des vignes ; 20 ans
Vendanges manuelles
Non levuré
Vinification classique au chai, avec un sucre résiduel naturel de 35g. Puis vin gazéifié à 5 bars de pression pour la mise en bouteille.

CÉPAGE(S) :

100% Muscat petits grains

DÉGUSTATION :

Or jaune brillant, fines bulles légèrement perlées.

Nez expressif de fleurs jaunes, légèrement brioché, et variétal.

Expressif en bouche, doux mais pas trop. De jolis équilibres. Vif et léger, les notes muscatées sont soutenues et la finale légèrement amère

ACCORDS :

Ce muscat pétillant ne ressemble pas à un vin d'apéritif léger ordinaire, il est vineux et donc également adapté au cours d'un repas. A déguster avec du foie gras, des sushis ou bien avec des desserts variés (carpaccio d'ananas, tarte aux fruits, mousse à la châtaigne...). Délicieux également en cocktail (avec de la pêche blanche, de la liqueur de mandarine...), comme un vin de champagne.

MUSCAT PETITS GRAINS MLLE D

VIN DE FRANCE - MILLÉSIME 2016

UN MUSCAT PLUTÔT RICHE ET VINEUX QUI NE SE LIMITE PAS À UN VIN D'APÉRITIF MAIS PEUT ACCOMPAGNER UN VRAI REPAS OU DES METS DÉLICATS.

VENDANGE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Sol Argilo Calcaire

Age moyen des vignes ; 20 ans

Vendanges manuelles

Non levuré

Vinification classique au chai, avec un sucre résiduel naturel de 35g

CÉPAGE(S) :

100% Muscat petits grains

DÉGUSTATION :

Robe or jaune brillant.

Nez expressif de fleurs jaunes, légèrement brioché, et variétal

Expressif en bouche, doux mais pas trop. De jolis équilibres. Vif et léger, les notes muscatées sont soutenues et la finale légèrement amère.

ACCORDS :

A servir avec des mets délicats comme le foie gras, les huîtres, les oursins ou encore avec des sushis. Il peut aussi être associé à des fromages à pâte persillée, ou bien à des desserts variés (Carpaccio d'Ananas, tarte aux fruits, mousse à la châtaigne...).



VIN DE LIQUEUR D'ORANGE

APÉRITIF À BASE DE VIN

APÉRITIF À BASE DE VIN, IDÉAL AUSSI EN DIGESTIF OU POUR DES COCKTAILS.

DESCRIPTION :

Zestes d'oranges (locales, variété corse) non traitées, pelées à la main, (pour un minimum d'amertume) macérées dans de l'eau de vie et complété avec du vin rosé AOC Patrimonio de l'année.

DÉGUSTATION :

A déguster glacé, seul ou en cocktail.
Par exemple en remplacement de l'Apérol, et avec de l'eau d'Orezza ou du muscat pétillant pour un Spritz nustrale.
Libre à vous de créer votre propre recette selon vos envies.

ACCORDS :

Accord parfait ; avec un fiadone.



VIN DE LIQUEUR DE MYRTE

APÉRITIF À BASE DE VIN



APÉRITIF À BASE DE VIN, IDÉAL AUSSI EN DIGESTIF OU POUR DES COCKTAILS.

DESCRIPTION :

Le myrte est une baie locale du maquis corse, très parfumée et endémique. Sa liqueur est réputée jusqu'en Sardaigne pour ses vertus digestives.

Je procède par un assemblage de liqueur et de vin rouge AOC Patrimonio de l'année.

La liqueur est constituée d'eau de vie de raisin dans laquelle ont macérés des baies de myrte sauvage ramassées dans le maquis aux bordures de la propriété.

DÉGUSTATION :

A déguster glacé, seul ou en cocktail.

Par exemple avec de l'eau d'Orezza, des fruits rouges et de la menthe.