

L'Eterna

Tous nos vins sont faits avec le même engagement ; mais sont à chaque fois issus d'une motivation singulière. Il y a d'un côté, notre attachement profond au territoire de la Corse, à travers son histoire, ces cépages et celle de notre Cave et de l'autre, la volonté farouche de faire évoluer notre terroir et ses traditions.

L'Eterna blanc est élevé 6 mois en Jarre de terre cuite . Ce procédé, né pendant l'antiquité, rend possible une micro-oxydation sans donner de goût, tout en préservant les arômes du vin. Celui-ci se révèle alors d'une grande pureté et d'une grande finesse, avec plus de fruit et de complexité

Cépage : 100% Vermentinu

Parcelles : Vieilles vignes de 30 ans taillées en cordon de Royat

Terroir : sol caillouteux, limoneux-sableux et limoneux.

Production : 40hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges de nuit début septembre.

Fin de fermentation et élevage en jarre de terre cuite de 800l pendant 6 mois.

Filtration et mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

Nez très aromatique, minéral, miellé avec des notes d'abricot. La bouche est fraîche et d'une harmonie remarquable.

Un vin d'une grande finesse associée à une structure dense et complexe qui saura évoluer tranquillement au fil des ans.

ACCORDS MET-VINS :

Dorade sur lit de fenouil, Poularde sautée aux agrumes confits et wok de légumes. Sushi de saumon ou de crevette, fromages à pâte dure.

Température de service idéale : 12 - 14°C

A boire dans les 3 ans.

