

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 rouge 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% Niellucciu
Parcelles : Vieilles vignes de 35 ans taillées en cordon de Royat
Terroir : sol limoneux.
Production : 40hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :
Vendanges de nuit début septembre.
Fin de Vinification et élevage en jarre de terre cuite de 800l pendant 6 mois .
Filtration et mise en bouteille.

DÉGUSTATION :
Robe grenat aux reflets pourpres. Nez marqué par les notes de petits fruits rouges. L'attaque est souple, la texture gourmande et douce, belle fraîcheur. Tannins fondus et soyeux.
Un vin qui saura attendre quelques années dans la cave .

ACCORDS MET-VINS :
Carré d'agneaux aux tomates confites, herbes du maquis. Filet mignon de porc rôti et petits navets. Escalope de veau à la crème.

Température de service idéale : 16 - 18°C
A boire dans les 5 ans.

