Clos Ornasca, Corse, France Clos Ornasca 2017 AOC Ajaccio





Informations

Couleur : rouge Taux alcool : 13,5 % Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

80 % Sciaccarellu 20 % Niellucciu



Terroir

Vignoble adossé à la montagne au sud du golf d'Ajaccio Terroir granitique (granit monzonitique arénisé) Sol sablo-graveleux peu profond et parsemée de roches Exposition ouest

Ensoleillement exceptionnel avec humidité de la mer et vent descendu des montagnes



Viticulture

En conversion en agriculture biologique (AB) depuis 2017 Enherbement naturel un rang sur deux Taille en double cordon de Royat



Vinification

Vinification traditionnelle (deux cépages séparés) Remontages et délestages journaliers Températures de fermentation contrôlées (22° à 26°C) Cuvaison de 20 à 30 jours suivant maturité



Service

14 à 18° C



Garde

2 à 5 ans



Accord

Viandes rouges grillées Ragoût d'agneau Tripette à la mode sartenaise Fromages affinées



Dégustation

Paré d'une robe grenat brillant, ce vin présente des notes de cerises griottes à l'eau de vie parfois légèrement réglissées. Sa bouche, typée et épicée, est fraîche, ample et structurée. L'astringence tannique est présente sans excès. C'est un vin élégant et complexe avec une belle longueur en bouche qui pourrait faire penser à un beau Pinot Noir bourguignon!

LES BOUCHES ROUGES



WINE . FOOD . MORE