



CLOS COLONNA - BLANC

Domaine familial, situé entre Sartène et la baie de Tizzano dans un environnement sauvage et préservé, isolé au coeur du maquis. Entre culture raisonnée, tradition et modernité et petite production où la qualité prime sur la quantité. Ce sont des vins dédiés au plaisir, à l'expression des terroirs et de nos magnifiques cépages corses.

Assemblage : 100% Vermentino - 40% en oeuf béton tulipe, 50% demi-muids et 10% en cuve inox.

Terroir : Décomposition de roche granitique avec des veines de schiste et de quartz.

Les parcelles en coteaux, exposées nord-ouest bénéficiant d'un microclimat doux et sec. Près de la mer, quelques embruns marins rafraichissent et assainissent le vignoble et ses grappes.

Vinification & élevage : Récolte des baies en deux temps avec deux maturités différentes.

24H en chambre froide à 10°.

Vendange entière, pressurage direct, lent et doux.

Débourbage 24H à froid.

I

Le reste est débourber en cuve inox & levurage avec BRG.

Début de fermentation en cuve inox puis entonnage en demi-muids autour de 1020.

Barriques & béton : léger bâtonnage des lies fines en fin de FA.

Dégustation :



Robe jaune paille, reflet légèrement vert.



Nez très délicat, fleurs blanches et fruits blancs.



Une belle attaque et de la vivacité, de la longueur et une acidité maîtrisée. Fruits blancs et fruits exotiques.



Servir bien frais à l'apéritif sous un soleil d'été.

Avec une salade Corse de langouste, des oursins crus et de la crème d'oursin dans sa coque ou encore un risotto aux châtaignes.





CLOS COLONNA - ROSÉ

Domaine familial, situé entre Sartène et la baie de Tizzano dans un environnement sauvage et préservé, isolé au coeur du maquis. Entre culture raisonnée, tradition et modernité et petite production où la qualité prime sur la quantité. Ce sont des vins dédiés au plaisir, à l'expression des terroirs et de nos magnifiques cépages corses.

Assemblage : 60 % Niellucciu, 35% Sciaccarellu, 5 % Cinsault - 100% en cuve inox

Terroir : Sol argileux, limoneux sableux. Les parcelles exposées au sud et sud-est bénéficiant d'un microclimat doux et sec. Près de la mer, quelques embruns marins rafraichissent et assainissent le vignoble et ses grappes.

Vinification & élevage : Pressurage pneumatique léger et à basse température avec pressurage direct sous carboglace et azote. Débourageage 24H à 4-5°C, puis vinification thermorégulée à basses températures pour bien développer les arômes de thiols, framboises et fraises.

Dégustation :



Robe claire, saumonée aux reflets argentés.



Un nez très expressif, offrant des notes de confiseries, de fruits rouges, de fraises écrasées et d'épices.



Une bouche vive et fraîche. Une attaque franche avec une belle persistance aromatique ; des notes fruitées, florales et de bonbon anglais.



Servir entre 8° et 10° à l'apéritif sous un soleil d'été. Idéal avec de la charcuterie nustrali, des crustacés, un veau Corse aux herbes de Provence ou encore de la salade de fruits.





CLOS COLONNA - ROUGE

Domaine familial, situé entre Sartène et la baie de Tizzano dans un environnement sauvage et préservé, isolé au coeur du maquis. Entre culture raisonnée, tradition et modernité et petite production où la qualité prime sur la quantité. Ce sont des vins dédiés au plaisir, à l'expression des terroirs et de nos magnifiques cépages corses.

Assemblage : 80% Sciaccarellu et 20% Niellucciu

Terroir : Les parcelles de Sciaccarellu et de Niellucciu évoluent sur un sol granitique & argileux, limoneux-sableux. Elles sont exposées au sud et sud-est, bénéficiant ainsi d'un microclimat doux et sec. Près de la mer, quelques embruns marins rafraichissent et assainissent le vignoble et ses grappes.

Vinification & élevage : Les grappes sont récoltées à maturité optimale, puis foulées et égrappées. Une macération pré-fermentaire à froid de plusieurs jours, puis une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inoxs. Les remontages et pigeages sont réalisés en fonction du cépage et du millésime afin qu'ils s'expriment au mieux.

Dégustation :



Robe soutenue, rouge rubis aux reflets violines.



Un nez fruité, de fraises mures, cerises ; poivré et d'épices douces avec une certaine finesse.

Un nez sauvage, un peu fumé, charpenté et équilibré.



Une bouche qui libère des arômes de fruits rouges, de confitures et de violettes. Une retro-olfaction aromatique et épicée.



Servir entre 15° et 17° ou légèrement rafraîchi. Idéal avec de la charcuterie nustrali, un sauté de cabri parfumé au romarin ou encore un moelleux à la châtaigne.