Millesime : 2021

DONU DI CINARCA 2021 ROUGE

DOMAINE DE TREMICA



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Un clin d à notre fils Don Ghjacumu et à cet incomparable terroir de Cinarca.

Quel meilleur choix pour cette cuvée que le Carcaghjolu Neru plus vieux cépage endémique Corse témoin d culture viticole bien ancrée sur notre île depuis des siècles.

Après beaucoup de patience, car sa récolte clos les vendanges du Domaine sur début Octobre, nous récoltons le fruit tant attendu, à la main bien évidemment. Après éraflage (non foulé), il est encuvé dans une tronconique en bois thermorégulée pour une cuvaison de trois semaines à 1 mois. Toujours appuyée par les levures indigènes sélectionnées sur le domaine, la fermentation sans sulfites se déroule sous haute surveillance. Puis c l du décuvage. Après une FML spontanée, l se poursuit pour moitié en futs de 500 litres ou « demis-muids » et pour le reste dans des jarres en terre cuite de 160 litres façonnées à la main, le tout pour un minimum de 30 mois.

Le vin obtenu est couleur violine. Son nez est complexe, caractéristique du Carcaghjolu Neru, sur les fruits noirs, légèrement épicé, et des notes de garrigue. En bouche on retrouve les fruits noirs, la mûre, la myrte, avec des notes empyreumatiques, le boisé, le fumé, sur une finale cacaotée avec une rétro-olfaction sur la réglisse qui amène une fraicheur des plus agréable.

La cuvée DONU di CINARCA, un vin de caractère.

Accords mets et vins

Plats en sauce, viande grillé, gibier

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carcaghjolu Neru
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon
Domaine : Domaine de Tremica
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques
Cépage : 100% Carcaghjolu Neru
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main
Vinification : Cuve tronconique bois, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, pigeage, remontage, FML spontanée
Elevage : 30 mois moitié en jarres de 160 litres en terre cuite-moitié en demi-muids, pas de collage, filtration grossière

Dégustation

Robe : Violine
Nez : Fruits noirs, guarrigue, épices
Bouche : Mûre, myrte, boisé, fumé
Finale : Cacao, réglisse
Garde : 15 ans
Température de service : 17-18 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.