CUVÉE DON PASQUALE

CORSE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LA
VILLA ANGELI

DOMAINE

GUY MIZAEL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

20270 Antisanti
Corse - France
T +33 (0)7 83 01 16 81
contact@villaangeli.com

CEPAGES DOMINANTS

Blanc : Vermentinu
Rosé : Sciaccarellu - Cinsault - Grenache
Rouge : Sciaccarellu - Niellucciu - Minustellu

NOTES DE DEGUSTATION

Blanc Robe cristalline aux reflets d'or blanc. Nez subtil de fleurs blanches sauvages, marqué par une minéralité aux notes iodées. Un vin tout en élégance et en finesse. Elevé partiellement en fûts de chêne ce vin développe des arômes finement boisés.

Rosé Robe rose sable, très pâle, aux reflets légèrement dorés. Des arômes intenses au caractère floral (aubépine) complétés par des nuances minérales.

Rouge Robe rubis profond. Nez intense de fruits rouges aux nuances poivrées. Les tanins se font soyeux et veloutés, bouche complexe et structurée.

TERROIR ET CULTURE

Parcelles plantées sur un sol silico-argileux, présence de galets roulés. Méthode culturale raisonnée et enherbement naturel maîtrisé ont toujours été l'apanage du domaine. Les désherbants ont été progressivement remplacés par un travail plus soutenu des sols et notamment un travail interceps. La fertilisation organique remplace peu à peu la fertilisation minérale pour une meilleure activité microbienne des sols.

VINIFICATION

Blanc Choisies et cueillies à la main en caissettes, les grappes sont ensuite stockées dans des enceintes réfrigérées à très basse température. Pendant plusieurs jours, elles se concentrent sans perte d'arômes. Pressées et fermentées à température contrôlée, une partie du vin est élevée en barriques pour assemblage.

Rosé Choisies et cueillies à la main en caissettes, les grappes sont ensuite stockées dans des enceintes réfrigérées à très basse température. Pendant plusieurs jours, elles se concentrent sans perte d'arômes. Pressées et fermentées à basse température.

Rouge Les grappes sont cueillies manuellement et soigneusement sélectionnées, stockées dans des enceintes réfrigérées à très basse température pendant plusieurs jours. Foulées et longuement macérées, elles sont ensuite mises en fermentation dans des vinificateurs spéciaux qui confèrent au vin des tanins d'une grande souplesse et leur conserve tous leurs arômes et la typicité des cépages.