

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2016 - blanc



Issue de vignes d'une vingtaine d'années, plantées dans la plaine de Macinaggio sur un excellent terroir de schistes mêlés à quelques argiles, ce Blanc de Blancs exclusivement issu de vermentinu révèle avec beaucoup de classe la typicité des blancs secs du Cap Corse.

Bien connue pour ses muscats, la pointe septentrionale de l'île constitue un terroir idéal pour le vermentinu, qui se nourrit ici de la minéralité des sols et d'un climat souvent venté, un peu plus humide que dans le reste de l'île, propice à une maturation assez lente et à l'expression pure et fraîche des qualités aromatiques du raisin.

Après une vendange manuelle effectuée assez tôt sur ce millésime solaire, les Luigi ont vinifié sur levures indigènes et élevé le vin exclusivement en cuve inox thermo-régulées. Le vin est ensuite mis en bouteille au printemps et repose quelques mois dans les caves fraîches de la maison familiale, sur les hauteurs de Rogliano.

En 2016, le Blanc de blancs du Domaine offre un profil particulièrement expressif, dévoilant un fruit mûr et généreux, autour de la pomme au four et de la pêche. Mais ici, la gourmandise du fruit s'accompagne de touches aériennes et raffinées, évoquant les fleurs des champs, le thym, l'eucalyptus et le miel de sapin.

En bouche, le vin est ample en attaque, mais toujours droit et harmonieux, porté par de beaux amers. Il s'étire dans une longue finale associant le fruit et des saveurs plus épicées de poivre et de paprika.

Ample et pur, parfaitement équilibré, élégant et minéral : voici indiscutablement un grand blanc sec qui porte la signature du Cap Corse et surtout du Clos Nicrosi. Un blanc de gastronomie, qu'il ne faut pas hésiter à associer à une cuisine épicée.

Clos Nicrosi - Blanc de blancs Coteaux du Cap Corse - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fin et expressif : fleurs blanches, miel de sapin, thym, eucalyptus, zestes d'agrumes, orange sanguine, pomme au four, pêche de vigne, notes fumées.

Bouche : Ample, pure et énergique. Finale minérale, sur le poivre et le piment doux, avec un retour des fruits blancs.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie corse. Brochettes de gambas, poissons grillés, pâtes aux langoustes. Suprêmes de poulets marinés au paprika. Lapin désossé et grillé.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Cépage : Vermentinu

Culture : Raisonnée