Clos de Bernardi

BLANC DE BLANCS 2025 – AOP PATRIMONIO

Certification Biologique depuis 2007.
Certification Biodynamique Demeter depuis le millésime 2020.



TERROIR	AOC Patrimonio. Les vignes du Clos de Bernardi se situent dans le golfe de Saint-Florent, face à la mer. Elles bénéficient d'un microclimat unique dont l'influence maritime apporte fraicheur, minéralité et une protection naturelle contre les maladies. Le vignoble est constitué d'un seul tenant, les sols sont formés d'argile, de galets et de calcaire.
CÉPAGES	100% Vermentino.
CULTURE	Travail du sol traditionnel, mécanique et manuel, en agriculture biologique et biodynamique. Vendanges manuelles avec tri sur pied. Un soin particulier est apporté à la récolte des raisins à parfaite maturité. Les rendements sont limités pour une bonne concentration des jus.
VINIFICATION	Pressurage direct et délicat en grappes entières. Débourbage, puis fermentation alcoolique en levures indigènes et fermentation malolactique. Elevage de 6 mois sur lies en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
DÉGUSTATION	Un nez de charme aérien entre le jasmin et la poire, le grain d'anis. Un voile de toast évoque l'amande grillée, le biscuit. Son fruit est pur et sincère, sur fond pierreux, ponctué de quelques aromates. La bouche satinée se révèle ample et caressante, avec sa fraicheur aromatique subtile. Le cœur propose un fruit délicieux entre poire et pêche, nuancé de fenouil, de romarin et bouquets mellifères. La finale s'étire sur les zestes de cédrat confit, le citron au sel, la pierre, l'amande fraiche. Un potentiel de 6-8 ans et plus.