Clos de Bernardi

MUSCAT 2025 – AOP MUSCAT DU CAP CORSE

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



TERROIR	AOC Muscat du Cap Corse. 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% Muscat petits grains.
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, sans macération, en grappes entières. Débourbage, fermentation alcoolique en levures indigènes puis mutage à l'alcool vinique. Elevage de 6 mois en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
DÉGUSTATION	Robe or. Nez immédiatement parfumé, entre miel et mandarine confite, orange amère et thé oolong, évoquant la châtaigne cristallisée. Bouche douce, envolée par la fraicheur aromatique, entre cœur ample, digeste et finale sur les écorces confites, miel et marmelade. Les essences de maquis, le balsamique fin s'attardent sur la finale longue et salivante.