Clos de Bernardi

ROSÉ D'UNE NUIT 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	90% Nielluciu, 10% 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, sans macération, en grappes entières. Débourbage, puis fermentation alcoolique en levures indigènes. Elevage de 6 mois en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
DÉGUSTATION	Une robe rosé abricot. Le nez est délicat, il laisse apparaitre un fruit posé, entre grenade et orange sanguine. Il offre une fraicheur aromatique dès le nez, par la nuance de groseille. La bouche est juteuse, de facture dynamique. La chair lisse et satinée s'articule sur une veine de vibrance, le cœur en fuselage tient sur un zesté noble. Livrant grenade, écorces de mandarine et nuances balsamiques d'herbes aromates, la matière se densifie sur le minéral pierreux. Long et salivant, de fourchette.