Clos de Bernardi

ROUGE CREME DE TETE 2024 – 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% Nielluciu.
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	Les raisins sont égrappés. Fermentation alcoolique spontanée en levures indigènes. Extraction limitée des tanins avec remontages journaliers délicats pendant la période de cuvaison. Elevage de 12 mois en cuves 2/3 cuve inox et 1/3 foudre Stockinger de 30hl. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
DÉGUSTATION	Un nez d'expression retenue et savoureuse, qui mêle la griotte, la myrtille, le maquis. La bouche est droite et fuselée, sur un tempo structurant qui combine vivacité et tanins encore fermes. Le juteux revient en toile de fond par les notes de griotte ponctuées d'épices variétales, une touche sanguine et un caractère de laurier, de bouquets balsamiques. Long, de garde. Attendre 4-5 ans pour potentiellement aller jusqu'à une décennie.