Clos de Bernardi

ROUGE ATTILIUS 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 foudre Stockinger de 30hl puis 6 mois en bouteille. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
DÉGUSTATION	Robe sombre. Un nez mûr et crémeux, entre cerise burlat et pointe de floralité. Epices et maquis, nuances balsamiques arrivent sur fond de toast, de fin graphite. Une bouche lisse et suave, rattrapée par la vivacité qui apporte une tension salivante. Le cœur est délicieux, le tannin textural tout en restant ferme et de grain mur, épicé, sans austérité. La finale livre cerise, cassis, juteux et parfumé d'herbes et épices variétales qui apportent une vibrance balsamique. A attendre 5-6 ans et boire sur 10-12 ans.