

## Cuvée **Vassilia Blanc**

AOC Corse Sartène

DOMAINE  
FIUMICICOLI  
CORSE SARTÈNE

### Caractéristiques **techniques**

#### **Terroir**

- ◆ Coteaux à dominante granitique.
- ◆ Sols acides, pauvres et perméables.

#### **Climat**

Avec un ensoleillement de plus de 2900 heures et une pluviométrie faible, le vignoble situé au sud de la Corse à 15 km de la mer bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles.

Le climat montagnard, joint à l'influence maritime, assure de fraîches nuits d'été qui permettent l'élaboration lente et douce des arômes dans la peau des raisins.

#### **Composition**

- ◆ Vermentinu : 100 %

#### **Vinification**

- ◆ Pressurage des raisins après une macération pelliculaire de deux à trois heures.
- ◆ Elimination des bourbes par décantation à froid de plus de 18 heures.
- ◆ Mise en fermentation dans des barriques neuves qui va se dérouler sur une dizaine de jours.
- ◆ Elevage sur lies pendant huit mois avec un batonnage tous les huit jours pour faciliter l'extraction des précurseurs d'arômes et apporter la matière à ce blanc.
- ◆ Mise en bouteilles au mois de mai.

#### **Présentation**

- ◆ Bouteille Bordelaise.
- ◆ CRD.
- ◆ Carton de 12 bouteilles.



# Cuvée **Vassilia Blanc**

AOC Corse Sartène

DOMAINE  
FIUMICICOLI

## Dégustation

### A l'oeil

Robe Coquille d'œuf aux reflets verts.

### Au nez

Nez puissant où se mêlent des notes d'agrumes et d'épices type cannelle et vanille.

### En bouche

Bouche pleine et ample, la puissance apportée par le fût de chêne renforce l'impression de longueur. Les arômes complexes perçus au nez explosent littéralement lors de la rétro-olfaction avec des notes de beurre vanillées relevées par la vivacité du pamplemousse.

### Consommation

Entre 12° et 15 °C sur une cuisine puissante et épicée. Les crustacés, langouste, homard,..., les poissons en sauce, ou des fromages forts seront mis en valeur par ce vin.

### Conservation

À boire dans les trois ans.



DOMAINE  
FIUMICICOLI  
CORSE SARTÈNE

FIUMICICOLI  
TÈNE