Millesime : 2022

DOLIA ROSSA 2022 ROUGE

DOMAINE DE TREMICA

Vignobles de France Régions viticoles Corse

Ce vin rouge est issu de l du Sciaccarellu (80%) en majorité et d touche de Niellucciu (20%). Ils sont récoltés à la main au lever du jour, refroidis avant d éraflés (non foulés), car une fois encuvés en cuve tronconique inox thermorégulée des macérations pré-fermentaires à froid sont effectuées sur 48h avant d les moûts avec la crème de levures du domaine. Toute la vinification s sans sulfites. Une fois la cuvaison achevée, le vin est élevé dans trois types de contenants pour plus de complexité : le foudre en bois (Rousseau), les demi-muids (Rousseau et Seguin Moreau), et l ou « Dolia » en béton naturel (Nomblot), sur une durée d moins 30 mois afin d'apporter de la maturité et des tanins soyeux à cette cuvée.
À la dégustation, une robe grenat légèrement tuilée, au nez des notes empyreumatiques et des fruits rouges notamment la fraise des bois ; en bouche on retrouve les fruits rouges (la fraise, les cerises griottes, la groseille), des épices notamment le poivre, un vin gouleyant aux notes boisées agréables. Une belle rencontre de ces deux cépages insulaires.

Accords mets et vins

Charcuterie, viande grillé

Détails

Domaine : Domaine de Tremica
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 15 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sciaccarellu, Niellucciu
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques
Cépage : 80% Sciaccarellu 20% Niellucciu
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main
Vinification : Cuve ronconique, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, remontage, FML spontanée
Elevage : 30 mois en demi-muids, foudre et dolia béton naturel, pas de collage, filtration grossière

Dégustation

Robe : Grenat aux reflets tuilés
Nez : Notes empyreumatiques, fraise des bois
Bouche : Fruits rouges, épices, notes boisées
Finale : Enrobante
Garde : 10 ans
Température de service : 15° à 17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.