

VIN DE CORSE ROUGE

« EMERA » 2023

Domaine Vico - Clos Venturi



Situation : Constitué en 1901, ce domaine est entré dans la famille Venturi en 1987. C'est le seul de Corse à ne pas être près de la mer. C'est au cœur de l'île, à Ponte-Leccia, que les vignes s'épanouissent sous le regard bienveillant du Monte Cinto, point culminant de l'île. En 2005, Jean-Marc et Manu Venturi détachent

une partie des meilleurs terroirs du domaine Vico pour créer le Clos Venturi. Depuis 2019, Emmanuel Venturi est à la tête de la propriété, forte de 47 ha de vignes implantées sur des terroirs variés : schistes, basaltes, granites, galets roulés.

Encépagement : 100% Genovèse

Terroir : schistes bleus et galets roulés

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Observations : Un nez frais, élégant, sur les arômes de fruits blancs, une touche de zeste de citron, légèrement minéral. La bouche est vive, croquante, une belle fraîcheur ainsi qu'une texture légère qui soutient les arômes fruités. Une minéralité fine et légèrement saline, la finale est nette et rafraîchissante.

Quelques accords : Fruits de mer, salade tomates et mozzarella, poissons grillés, tartare de thon...

