

Enclos des Anges

Richard et Marjorie Spurr

Cuvée Sesto rosé 2022

Vin AOP Corse Calvi
AB



Cépages: Niellucco, Scaccarrellu, Vermentinu

Récolte: manuelle

Vinification: Cuve inox thermoregulées

Rosé de saignée après une nuit d'encuvage de la récolte.

Mise en cuve de fermentation avec levurage. Fermentation 16-18°C.

Soutirage des lies grossières et élevage sur lies fines 6 mois.

Filtration douce sur plaque de cellulose et léger sulfitage.

Mise en bouteille printemps 2023 en bouteilles bourguignonnes lourdes transparentes bague carrée.

Bouchon Diam 3 24*45.

Élevage 6 mois sur lies fines.

Dégustation:

- caractères visuels: Robe groseille, soutenue aux reflets bleutés.
- caractères olfactifs: Le nez est net et franc. Il révèle des arômes de fruits rouges frais: fraise des bois, framboise, auxquels se mêlent les épices.
- caractères gustatifs: dans la lignée du blanc, en bouche, l'attaque est ronde puis vive. Ici encore s'exprime la rondeur typique des vins de l'Enclos des Anges. Parmi les arômes perçus au nez, les épices s'expriment plus nettement.

Harmonie mets et vin : Vin « de repas » : Il accompagne les plats relevés, sales-sucrés, épicés, aux aromates ainsi que les viandes en sauce : veau et agneau.

En apéritif, il est apprécié seul, avec les tapas et la charcuterie.