



*Coureur
des vignes*



CLOS REGINU ROUGE

DOMAINE MAESTRACCI

A.O.C CORSE CALVI, FRANCE

LE PRODUCTEUR

L'histoire de ce domaine près de Calvi débute à la fin du 19ème. Le corps de ferme est à l'époque une fabrique d'huile d'olive qui se transforme progressivement en vignoble grâce à l'œuvre de Roger MAESTRACCI, qui plante en 1970 les prémices du vignoble actuel. Dominique et Michel RAOUST, fille et gendre de Roger, lui succèdent mais c'est en 2012 que le domaine entre dans un véritable tournant ! Alors âgée de seulement 28 ans, leur fille Camille Anaïs reprend la conduite de l'exploitation ainsi que les rênes de la vinification. Que ce soit en rouge, rosé et blanc, elle a réussi son pari en proposant des vins à son image : un concentré de talent, de fraîcheur et d'élégance à découvrir absolument ! Présidente du syndicat des vignerons de Balagne, elle affectionne ce terroir car sa situation géographique confère une exposition singulière à chaque domaine ».

LE VIN

Ce vin est issu d'un assemblage particulier mêlant des cépages méditerranéens, s'épanouissant à la perfection sur l'île de beauté. Le Nielluccio est traditionnellement présent le long du littoral corse mais est origi-

naire de Toscane, où il est cultivé sous le nom de « Sangiovese ». Quant au Sciacarello, il s'agit d'un cépage noir planté dans la région d'Ajaccio. Son nom vient de l'adjectif « sciacca » qui évoque le caractère croquant de ses raisins. Ici, ces deux variétés amènent finesse et élégance, afin de contrebalancer le côté structuré et charnu apporté par le Grenache et la Syrah. Aussi, le décuvaage anticipé permet à cette cuvée de bénéficier d'une fraîcheur et d'une concentration en fruit remarquable. Prêt à boire dès maintenant, il faut savoir que le vin donnera le meilleur de lui-même dans les 3 ans à venir. Exaltant des arômes de fruits rouges ainsi qu'un côté cuir, ce vin se mariera parfaitement avec les gibiers et les viandes grillées.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 35% Nielluccio, 35% Grenache 15% Sciacarello, 15% Syrah
- Climat : continental & méditerranéen
- Elevage : en cuves d'acier inoxydable.

Code SAQ : +13000499

