



*Coureur
des vignes*



E-PROVE 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 de 4 cépages typiques du bassin méditerranéen. Le Nielluccio (plus connu sous le nom de « Sangiovese », habituellement planté en Toscane) et le Grenache représentent chacun 35% de cet assemblage.

Le Sciacarello, un cépage noir originaire de la région d'Ajaccio, compte pour 15%, tout comme la Syrah. Toutes ces variétés apportent une signature particulière à ce vin synonyme d'équilibre et de délicatesse. Une macération longue à température maîtrisée permet de renforcer la concentration en fruits, faisant de ce cru un nectar incroyablement gourmand ! Elevé en cuves inox puis en barriques, le vin suggère des notes de fruits rouges, de violette, d'épices et de réglisse. Les saveurs perçues en bouche s'approchent des fruits noirs et même de la cerise à l'eau de vie. La texture soyeuse se prolonge dans une finale légèrement mentholée. Un vin bien structuré qui gagnera à vieillir un ou deux ans afin de s'exprimer au mieux !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 35% Nielluccio, 35% Grenache 15% Sciacarello, 15% Syrah
- Climat : méditerranéen
- Elevage : 1 an en cuves inox puis 1 an en fûts afin d'apporter une oxygénation lente

Code SAQ : +13000544

