



FICHE TECHNIQUE

Cuvée : LA ROBE D'ANGE

Couleur : rosé

Appellation, millésime : AOC Corse

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : 80% Niellucciu, 20% Sciaccarellu

Aspect visuel : Robe d'un beau rosé soutenu

Aspect olfactif : Fruits rouges et épices.

Aspect gustatif : Véritable rosé de gastronomie. Belle matière.
Sucres résiduels.

Un vin charnu, sur le fruit, d'une belle vinosité, pouvant affronter l'hiver et ses plats associés...

Température de service : 14°C

Informations complémentaires : issu de vieilles vignes destinées à la production de rouges, à rendements inférieurs à 45hl/Ha. Levures indigènes sélectionnées. Rosé à l'opposé des "rosés de soif à la mode" qui se veut être un "vrai vin" de table pour les amateurs de vin. Ce rosé "à l'ancienne" est issu de la saignée des principales cuves en rouge de la cave. Il est élevé deux mois sur lies.

Contre toute idée reçue sur le rosé, celui-ci peut vieillir en cave.