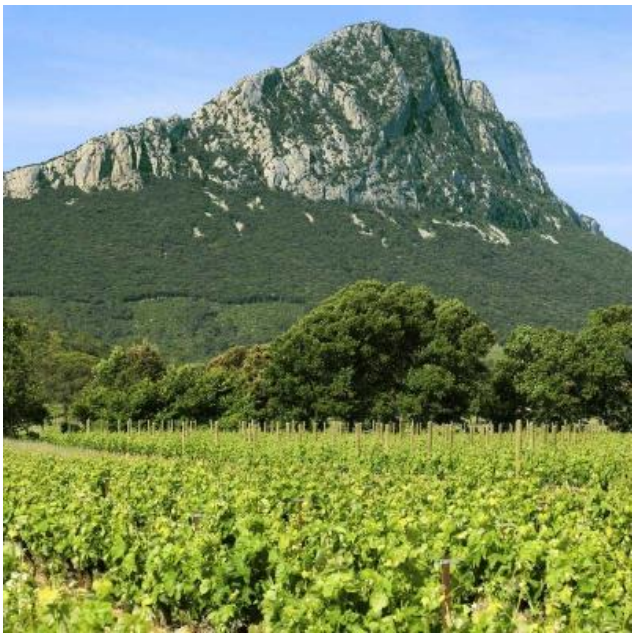
DOMAINE DE TREMICA



Accords mets et vins

Charcuterie, viande grillé

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon
Appellation : Vin de France
Bio : oui
Cépages : Sciaccarellu, Niellucciu
Couleur : Rouge
Domaine : Domaine de Tremica
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 15 %

Dégustation

Robe : Grenat aux reflets tuilés
Nez : Notes empyreumatiques, fraise des bois
Bouche : Fruits rouges, épices, notes boisées
Finale : Enrobante
Garde : 10 ans
Température de service : 15° à 17°

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques
Cépage : 80% Sciaccarellu 20% Niellucciu
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main
Vinification : Cuve ronconique, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, remontage, FML spontanée
Elevage : 30 mois en demi-muids, foudre et dolia béton naturel, pas de collage, filtration grossière

HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.