



CORSE - PORTO VECCHIO BLANC " ORIU " 2024 " RÉSERVE " DOMAINE DE TORRACCIA / BIO

Pays : France
Région : Corse
Sous région :
Cépage(s) : 100% Malvasia (Vermentinu)

Note de dégustation :

Couleur Jaune paille. Nez puissant évoquant des parfums d'agrumes (pamplemousse, citron vert), de fleurs blanches et une minéralité iodée bien présente. Bouche ample et généreuse, soutenue par une belle vivacité. Finale longue sur les agrumes et les fleurs blanches.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des poissons, crustacés et viandes blanches à la plancha ainsi que des fromages de chèvre

Commentaires du sommelier :

Le domaine de Torraccia fut créé en 1964 par Christian Imbert et est située dans le sud de la Corse, à Lecci, sur les hauteurs de Porto-Vecchio. A cette époque, Porto-Vecchio n'est pas une région viticole, mais son sol granitique, terre de prédilection de la vigne, inspire Christian et le pousse à créer un domaine viticole respectueux de l'écosystème. C'est aujourd'hui Marc Imbert qui exploite ces vignobles plantés sur des coteaux d'arènes granitiques orientées au sud-est. Issu uniquement du cépage Vermentinu, l'Oriu blanc est un vin biologique vinifié de façon traditionnelle avec un élevage en cuve inox pendant 6 mois et bâtonnage en cuve avant mise en bouteille.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

