

# Clos Venturi « 1769 » rosé 2022



Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2022

Appellation: Corse

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 1769

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU CLOS VENTUTRI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

**Clos Venturi "1769" rosé 2022 :**

1769 est le "petit nom" donné aux cuvées les plus accessibles du domaine. Il s'agit est une date charnière pour la Corse, celle d'une grande bataille qui a eu lieu près du domaine (celle de Ponte Novu) ainsi que celle de la naissance de Napoléon.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yoan Castaing, juin 2023) : 89/100. *The 2022 1769 from Clos Venturi exhales aromas of jasmine, spring flowers, red berries and lemon. Juicy, fresh and perfectly balanced, the wine is medium-bodied on the palate with a mentholated, crunchy finish. It is made mainly from Sciaccarellu, a Corsican grape. Drink date 2023-2024.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

---

**TERROIR** : Grès avec orientation Sud/Sud-Est, bas de coteaux.

**CEPAGES** : 100% Sciaccarellu.

**LES VIGNES** : Récolte manuelle en caissettes avec rendements de 40hl/ha.

**VINIFICATION** : Vendange 100% éraflée, Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage Pneumatique, fermentation thermorégulée avec levures indigènes en cuve inox.

**ÉLEVAGE** : 6 mois sur lies fines en cuve inox. Bâtonnage mensuel. Clarification naturelle. Légère filtration, pas de collage.

Conversion DEMETER

**DEGUSTATION** : *Notre 1769 est l'expression pure et traditionnelle du sciaccarellu. Robe mauve, nez aux délicats arômes de fruits rouges, orange sanguine et jujubes. Son acidité lumineuse et rafraîchissante en fait un compagnon idéal à l'apéritif.*

#### **Description brève du produit :**

Ce 100% Sciaccarellu est vendangé à la main et vinifié à dessein pour une présence en bouche et une fraîcheur incomparables.