

VIN DE CORSE BLANC 2022

Le Clos Venturi



Situation : Constitué en 1901, ce domaine est entré dans la famille Venturi en 1987. C'est le seul de Corse à ne pas être près de la mer. C'est au cœur de l'île, à Ponte-Leccia, que les vignes s'épanouissent sous le regard bienveillant du Monte Cinto, point culminant de l'île. En 2005, Jean-Marc et Manu Venturi détachent

une partie des meilleurs terroirs du domaine Vico pour créer le Clos Venturi. Depuis 2019, Emmanuel Venturi est à la tête de la propriété, forte de 47 ha de vignes implantées sur des terroirs variés : schistes, basaltes, granites, galets roulés.

Encépagement : 100% Vermentino

Terroir : Grès avec orientation Sud/Sud-Est, bas de coteaux

Température de Service : 9°C

Maturité : 2024 - 2026

Observations : Cette cuvée délivre un nez particulièrement chatoyant, évoquant bien sûr les parfums du sud : anis, pomme de pin, fleur d'oranger, thym frais... On se rend compte ici à quel point le vermentino exhale la Méditerranée. Le sol, quant à lui donne, au vin sa fluidité en bouche et son élégante trame minérale, légèrement iodée.

Ce vin lumineux, qui amène le soleil dans le verre, nous donne immédiatement envie de prendre l'apéritif avec des amis, en évoquant souvenirs ou projets de vacances estivales, ou bien de s'installer à table pour déguster un taboulé, un effiloché d'araignée de mer, ou un filet de rouget accompagné d'un tian de légumes... On se régale déjà.

