



Clos Fornelli

AOP CORSE

Le Clos Fornelli se situe sur la commune de Tallone, au pied de la Castagniccia et a été créé dans les années 1965. L'exploitation a été reprise en 2005 par Josée et Fabrice Vanucci-Couloumère. Le terroir est composé de sol d'alluvions fluviales anciennes, mêlées de graves. Il s'étend aujourd'hui sur 20 hectares. La conduite de la vigne est en agriculture raisonnée

Robe d'Ange Rouge 2023

Notes de dégustation

CEil : belle robe de Sciaccarellu, rubis clair
Nez : aromatique intense sur des notes d'épices, de poivre, de fruits rouges
Bouche : droit, plaisant, frais, racé comme doit l'être le Sciaccarellu vinifié en rouge, de la longueur sur les fonds de maquis et d'épices.

Vinification

Sciaccarellu
Fermentation de 5 semaines
Elevage de 12 mois en cuve béton
Rendement : 40hl/Hectare



75cl - Magnum

3760148020144

Robe d'Ange Rosé 2023

Notes de dégustation

CEil : robe d'un beau rosé soutenu
Nez : fruits rouges et épices.
Bouche : véritable rosé de gastronomie. Charnu sur le fruit, d'une belle vinosité

Vinification

80% Niellucciu/20% Sciaccarellu
100% rosé de saignée
Fermentation de 45 jours
Élevé 2 mois sur lies
Rendement : 30HI/Hectare



75cl

3760148020083

Robe d'Ange Blanc 2023

Notes de dégustation

CEil : Belle robe brillante jaune pâle
Nez : Aromatique, floral, beurré
Bouche : Jolie matière, de la rondeur, de la fraîcheur

Vinification

Vermentinu
Pressurage direct
Fermentation en barrique, cuve œuf, inox
Bâtonnage sur lies (6 mois)
Rendement : 25HI/Hectar



75cl

3760148020076

Clos Fornelli

AOP CORSE

Le Clos Fornelli se situe sur la commune de Tallone, au pied de la Castagniccia et a été créé dans les années 1965. L'exploitation a été reprise en 2005 par Josée et Fabrice Vanucci-Couloumère. Le terroir est composé de sol d'alluvions fluviales anciennes, mêlées de graves. Il s'étend aujourd'hui sur 20 hectares. La conduite de la vigne est en agriculture raisonnée



75cl



Minustellu 2022

Notes de dégustation

Œil : Robe rouge très soutenue.

Nez : Arômes de fruits noirs et rouges.

Bouche : Notes mentholées, grillées, fruits noirs avec une structure gourmande, dense et souple.

Vinification

Minustellu

Vieux cépages

Vinifié en cuve béton

Extraction par remontages

Rendement : 30HI/Hectare

75cl



Biancu Gentile 2022

Notes de dégustation

Œil : robe jaune très clair aux reflets brillants.

Nez : aromatique sur des notes fraîches de menthe sauvage.

Bouche : notes florales en bouche avec des pointes de fruits secs en finale et des notes miellées

Vinification

Biancu Gentile

Pressurage direct

Fermentation en cuve inox et demi-muid

Batonnage sur lies fines

Rendement : 30HI/Hectare

75cl



Genovese 2023

Notes de dégustation

Œil : Vin jaune or, reflets verts dans sa jeunesse.

Nez : Expressif, sur des notes fleurs/fruits blancs dans la jeunesse du vin

Bouche : Ferme, salinité, tension.

Vinification

Genovese

Vendangé à la main

Vinifié en cuve béton

Élevé en barrique

Clos Fornelli

AOP CORSE

Le Clos Fornelli se situe sur la commune de Tallone, au pied de la Castagniccia et a été créé dans les années 1965. L'exploitation a été reprise en 2005 par Josée et Fabrice Vanucci-Couloumère. Le terroir est composé de sol d'alluvions fluviales anciennes, mêlées de graves. Il s'étend aujourd'hui sur 20 hectares. La conduite de la vigne est en agriculture raisonnée



75cl



Stella Rose Rouge 2021

Notes de dégustation

Œil : très belle robe rubis, profond.

Nez : aromatique complexe. Fruits rouges, fruits noirs et épices.

Bouche : charpentée et ample sur des tanins fondus. Finale sur cerise kirschée et épices.

Vinification

Niellucciu - Sciaccarellu

Élevé 12 mois en barrique ou en cuve tronconique en chêne français

Pigé et bâtonné

Production annuelle : 2000 bouteilles

75cl



Cuvée Vini Navigati 2017

Notes de dégustation

les tanins sont présents mais soyeux, le Niellucciu a gagné en finesse durant cet élevage.

Le nez est complexe marqué par les fruits rouges, le thé noir, le poivre et le tabac...

Vinification

Niellucciu

Vinification en cuve béton

Élevage 20 mois en barrique

Rendement : 25Hl/Hectare

75cl



Stella Rose Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : belle robe brillante, jaune pâle.

Nez : aromatique complexe, floral, beurré, mentholé.

Bouche : très belle matière sur une trame fraîche. Final qui s'étire et qui laisse

Vinification

Vermentinu

Fermentation en barrique

Bâtonnage sur lies (6 mois)

Rendement : 25Hl/Hectare

Clos Fornelli

AOP CORSE

Le Clos Fornelli se situe sur la commune de Tallone, au pied de la Castagniccia et a été créé dans les années 1965. L'exploitation a été reprise en 2005 par Josée et Fabrice Vanucci-Couloumère. Le terroir est composé de sol d'alluvions fluviales anciennes, mêlées de graves. Il s'étend aujourd'hui sur 20 hectares. La conduite de la vigne est en agriculture raisonnée



75cl - 50cl

3760148020113

Fornelli Rouge 2023

Notes de dégustation

Œil : robe pourpre profonde et brillante à reflets rubis.

Nez : expressif sur des notes fruits rouges et de violette. Accents de maquis corses allant des baies noires aux épices.

Bouche : généreuse et souple avec des tanins soyeux. Belle finale persistante avec des notes empyreumatiques et de réglisse.

Vinification

95% Niellucciu/5% Minustellu

Levures indigènes sélectionnées

Raisins assemblés après 10 mois d'élevage

Vin élevé 5 mois en cuves bétons

Rendement : 35Hl/Hectare



75cl - 50cl

3760148020120

Fornelli Rosé 2023

Notes de dégustation

Œil : belle robe brillante de Sciaccarellu, saumon à bois de rose.

Nez : aromatique fruitée sur des notes de fruits rouges et d'épices.

Bouche : Sucré, rond et très fin. Notes d'épices et d'abricot sec en fin de bouche.

Vinification

Sciaccarellu

Pressurage direct

Vinification en cuve inox

Pas de fermentation malo-lactique

Rendement : 50hl/Hectare



75cl - 50cl

3760148020137

Fornelli Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : robe jaune paille à reflets verts. Caractéristiques du Vermentinu dans sa jeunesse.

Nez : délicat sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche.

Bouche : vin de plaisir parfaitement équilibré. La finale est persistante et épicée.

Vinification

Vermentinu

Pressurage direct

Vinification en cuve inox

Pas de fermentation malo-lactique

Élevage de 2 mois sur lies