



Domaine Lazzarini

AOP Patrimonio

Le Domaine Lazzarini se situe sur la commune de Patrimonio près de Saint Florent, il a été créé en 1930, par Gino Lazzarini et repris par ses fils Maxime et Maurice . Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol calcaire. Il s'étend aujourd'hui sur 30 hectares. La conduite de la vigne et la vinification sont effectué par Christophe qui insuffle un nouveau dynamisme au domaine.

Rouge SU LU MONTE 2020

Notes de dégustation

Oeil : Robe Rubis intense

Nez : Puissance et Générosité. Le nez de cette cuvée reprend les caractères du Nielluciu de fruits rouges mûrs, compotés, d'épices et de touches maquis auxquels viennent s'associer la finesse de la violette, une légère pointe beurrée ainsi que des notes animales cuirées.

Bouche : Tout en rondeur, on retrouve en bouche la complexité du nez. Intense aussi, elle enchante par ses tanins fondus, soyeux et sa longueur.

Vinification

Niellucciu

Pressurage : 16° - 19° sur macération

Fermentation en cuvaïson 15°-20°

Maturation en cuve inox

Rendement : 37hl / Hectares

Cuvée à longue macération (20aine de jours) La récolte entière Est introduite dans la Vinimatic (cuve-toupie). Au cours de la phase de macération, des cycles d'homogénéisation sont déclenchés Résultant une concentration d'arômes.

Muscat

Notes de dégustation

Oeil : Robe Jaune paille aux reflets dorés

Nez : Intensité et finesse de la rose. Du loukoum !!!! Les notes muscatées s'affirment ensuite par la présence de fruits blancs confits au miel tel que l'abricot ainsi que des notes d'agrumes.

Bouche : La rose s'épanouie en bouche. Le coté gourmand des fruits miellés est présent dans la longueur. Le subtil équilibre Sucre/Alcool/Fraicheur en fait un muscat résolument un muscat moderne et élégant.

Vinification

Muscat Petits Grains

Pressurage direct

Fermentation en cuvaïson 15°-20°

Mutation / sucre résiduel 100g

Rendement : 30hl / Hectares

100% muscat petit grain



75cl



75cl

3433860000045



Domaine Lazzarini

AOP Patrimonio

Le Domaine Lazzarini se situe sur la commune de Patrimonio près de Saint Florent, il a été créé en 1930, par Gino Lazzarini et repris par ses fils Maxime et Maurice . Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol calcaire. Il s'étend aujourd'hui sur 30 hectares. La conduite de la vigne et la vinification sont effectué par Christophe qui insuffle un nouveau dynamisme au domaine.

Rouge 2022

Notes de dégustation

Œil : Robe Rubis aux reflets violines

Nez : Expression complexe et intense des fruits rouge mûrs, compotées, associée à des notes d'herbes du maquis telle la Myrte ainsi qu'une pointe mentholée et épicée.

Bouche : ne attaque franche, nette et fraîche. Sa bouche ample est, complexe et subtile, mêlant fruits rouges, maquis et poivre. Une belle matière qui enrobe les tanins fondus et une longueur en bouche fruitée

Vinification

Niellucciu

Pressurage : 15° - 20° sur macération pelliculaire.

Fermentation en cuvaïson 15°-20°

Maturation en cuve inox

Rendement : 40hl / Hectares

Rosé 2023

Notes de dégustation

Oeil : Robe Rose pâle aux reflets saumonés.

Nez : Discret. Arômes de fruits rouges, groseille, fraise, fleurs blanches et notes d'abricot, légèrement épicé.

Bouche : Belle vivacité. Ses arômes persistants, son élégante expression aromatique ainsi que sa fraîcheur laisse en bouche un souvenir durable.

Vinification

Niellucciu

Pressurage direct

Fermentation entre 15° et 20°

Maturation en cuve inox

Rendement : 45hl / Hectares

Blanc 2023

Notes de dégustation

Oeil : Robe jaune paille pâle légèrement dorée.

Nez : Intensité aromatique exceptionnelle. Bouquets de fleurs blanches, de pêcher, et de fruits exotiques dominant. Des notes d'agrumes confits et d'immortelle.

Bouche : Vif et tendu en attaque, un panier de fruits à croquer en bouche, d'une sensation douce et soyeuse en font un vin blanc droit et d'une belle densité, harmonieux, intense et long. Bel équilibre entre douceur et vivacité.

Vinification

Vermentinu

Pressurage direct

Fermentation entre 15° et 20°

Maturation en cuve inox

Rendement : 45hl / Hectares



75cl

3433860000014



75cl

3433860000021



75cl

3433860000038