



L'Eterna

AOP Corse

Les premiers viticulteurs de la région pratiquaient l'élevage de vin en amphores. Pour leur rendre hommage et pour retrouver la saveur du vin antique, nous renouons avec cette méthode ancestrale. Son intérêt ? La terre brute est étanche au liquide et perméable à l'air. Nous avons sélectionné une parcelle de vieilles vignes de Vermentinu pour les blancs. Et de Niellucciu pour les rouges. De grès ou de loin, c'est dans les jarres qu'on fait les meilleurs vins

75cl



Rouge 2023

Notes de dégustation

Œil : La robe est d'un beau rouge rubis.

Nez : . Marqué par les fruits rouges et noirs ainsi que par des fruits à noyaux confiturés.

Bouche : Une superbe profondeur, finesse tout en restant complexe avec une attaque sur les fruits accompagnée d'une sensation crémeuse.

Vinification

Niellucciu

Après le ramassage, la fermentation se fait dans des jarres en grès de 800 litres. Cette méthode ancestrale permet une aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre.

Degrés : 13°.

Une température de conservation de 16 à 18°C

75cl



Rosé 2023

Notes de dégustation

Œil : Robe rosée légèrement bleutée

Nez : Nez aux arômes riches, fruités et délicatement structurés.

Bouche : En bouche, il se déploie avec opulence, offrant une générosité en volume et une longueur envoûtante. Un magnifique rosé de repas.

Vinification

Sciaccarellu

Vinification en amphore avec élevage sur lies fines (6mois).

Méthode innovante alliant tradition et modernité ce qui confère à ce vin une personnalité unique. Complexité aromatique et texture soyeuse.

Température idéale : 10-12°C

75cl



Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : Or pâle aux des reflets allant d'une couleur argent jusqu'au vert.

Nez : Marqué par une palette aromatique basée sur les arômes de fruits et de fleurs.

Bouche : Un vin complexe alliant l'acidité et les notes minérales et agrumes dans un vin blanc tout en possédant la texture et les tannins d'un vin rouge

Vinification

Vermentinu

Après le ramassage, la fermentation se fait dans des jarres en grès de 800 litres. Cette méthode ancestrale permet une aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre.

Degrés : 12°.

Une température de conservation de 10/12°C.