



**ORIGINE DU VITRAIL:**  
Cathédrale du Mans.

**CEPAGES:**  
Vieilles vignes 100% Nielucciu.

**SURFACE:** 6 ha.  
Parcelle « Canaresi »

**TERROIR:** Corse.  
Argilo-calcaire

**PRODUCTION:** autour de 35hl/ha  
Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**TAILLE:** Cordon de Royat.

**VINIFICATION ET ELEVAGE:**  
**Agriculture Biologique.**

Récolte 100 % manuelle.  
Macération de 8 jours du Nielucciu suivi d'un **élevage amphores de 24 mois.**  
Fermentation 100 % en levures indigènes.

**Non filtré, non collé.**

# ALIBI

## VIN DE FRANCE



**PROVENANCE DES RAISINS:**  
Domaine Santamaria - Patrimonio

**COMMENTAIRES:**  
Nez dense et complexe qui développe des notes de compotée de fruits noirs, cassis et cerise burlat, notes de thym, de romarin, de garrigue, d'herbes séchées. Attaque en bouche fluide et ciselée qui laisse place à une belle charge tannique en milieu de bouche. Trame définitivement sanguine et juteuse mais très sensuelle. Le vin oscille entre puissance, richesse, opulence et une acidité vive et rafraichissante, salivante. Longue finale sur des notes fumées, épicées et panier de fruits noirs. Très longue garde prévisible.

*«Vous recherchez un vin pour l'apéro ? passez votre chemin.... Ce vin est définitivement un grand vin de garde à siroter dans quelques années au coin du feu, bien accompagné.... 😊» Fred*

**ACCORDS MET-VIN:**  
Pâté de figatellu à la châtaigne.  
Pigeonneau aux cèpes & écrasée de pommes de terre.  
Civet de porc noir de Bigorre.  
Civet de lièvre à la royale.  
Ris de veau laqués sauce soja et saké.  
Osso Buco.  
Palombes rôties, jus de viande réduit, shiitake au thym.  
Veau aux olives.  
Le fameux saucisson de sanglier sauvage du cap corse !

**DEGUSTATION:**  
Température de service idéale: **16°/17°C**  
A boire sur les 15 prochaines années ...