Coste CASERONE

SULEONE / LES GOUTTES D'OR DU DOMAINE

Le Suleone, le meilleur des Secrets Corses



http://www.costecaserone.com/images/img9img/bouteille de SULEONE. élixir envoûtant et puissant, éclosion d'une nouvelle émotion joyeuse.

- Un millefeuille d'arômes et de senteurs, un savant et opulent mélange d'élégance classique et de modernité exubérante, telle pourrait être la définition du SULEONE Un esprit de rêve et de partage.
- Vin d'apéritif, le SULEONE est le fruit d'une savante combinaison de différents cépages (Chardonnay – Chenin blanc-Muscat d'Alexandrie)

Conduite

- «Les gouttes d'OR» de CASERONE — Un des cépages de ce trio est conditionné en damejeanne, exposées au soleil en plein maquis au moins 12 mois après vinification, qui en font un vin d'exception très particulier qui se déguste en apéritif frais, il accompagnera un foie gras poêlé, un filet Rossini, ou un fromage de chèvre nustrale, roquefort, ou encore nos délices sucrés à base de châtaigne, ou chocolats. Température conseillée : 10^0

Vendanges : Sélection parcellaire, surmaturation sur pieds, vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la parcelle. Transport en camion frigorifique, maintient de la matière première à basse température.

Vinification : Réception de la vendange, déchargement des caisses sur un tapis pour charger le pressoir. Ajout d'enzyme de clarification durant le transfert au pressoir grappe entière, sulfitage 4 g/hl. Pressurage sous gaz carbonique, réception du moûts dans une cuve thermo-régulée avec sélection du jus (goutte, 1 ere presses). Débourbage statique en cuves inox thermo-régulées, stabulation sur bourbes fines. Mise en fermentation en cuve inox thermo-régulées à 12^0C avec 1 Og/hl de LSA ayant une sensibilité à l'alcool. FA à basse température entre 12 et 16^0c jusqu'à épuisement des cellules. Correction de l'acidité, collage avec un produit complexe à base de PVPP et de bentonite.

Elevage et mise en bouteille : Soutirage en fin de FA, transfert du vin pour élevage à la propriété 12/24 mois Elevage en bonbonne au soleil. Cf plus haut. Transfert du vin après élevage pour embouteillage. Filtration sur filtre tangentiel. Mise en bouteille.

Dégustation conseillée : température 10^0

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération