

# DONU DI CINARCA 2021 ROUGE

DOMAINE DE TREMICA



Vignobles de France Régions viticoles Corse

Un clin d'œil à notre fils Don Ghjacumu et à cet incomparable terroir de Cinarca.

Quel meilleur choix pour cette cuvée que le Carcaghjolu Neru plus vieux cépage endémique Corse témoin d'une culture viticole bien ancrée sur notre île depuis des siècles.

Après beaucoup de patience, car sa récolte clos les vendanges du Domaine sur début Octobre, nous récoltons le fruit tant attendu, à la main bien évidemment. Après éraflage (non foulé), il est encuvé dans une tronconique en bois thermorégulée pour une cuvaison de trois semaines à 1 mois. Toujours appuyée par les levures indigènes sélectionnées sur le domaine, la fermentation sans sulfites se déroule sous haute surveillance. Puis c'est le moment du décuvage. Après une FML spontanée, l'élevage se poursuit pour moitié en futs de 500 litres ou « demis-muids » et pour le reste dans des jarres en terre cuite de 160 litres façonnées à la main, le tout pour un minimum de 30 mois.

Le vin obtenu est couleur violette. Son nez est complexe, caractéristique du Carcaghjolu Neru, sur les fruits noirs, légèrement épicé, et des notes de garrigue. En bouche on retrouve les fruits noirs, la mûre, la myrte, avec des notes empyreumatiques, le boisé, le fumé, sur une finale cacaotée avec une rétro-olfaction sur la réglisse qui amène une fraîcheur des plus agréables.

La cuvée DONU di CINARCA, un vin de caractère.

## Accords mets et vins

Plats en sauce, viande grillé, gibier

## Détails

**Domaine** : Domaine de Tremica  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Carcaghjolu Neru  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Angelica et Richard Arnaud le Foulon

## Dégustation

**Robe** : Violine  
**Nez** : Fruits noirs, guarrigue, épices  
**Bouche** : Mûre, myrte, boisé, fumé  
**Finale** : Cacao, réglisse  
**Garde** : 15 ans  
**Température de service** : 17-18 degrés

## HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiritueux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraîcheur dans les vins. Aujourd'hui propriétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, représentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.

## Caractéristiques

**Terroir** : Arènes granitiques  
**Cépage** : 100% Carcaghjolu Neru  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique en conversion à la biodynamie - Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main  
**Vinification** : Cuve tronconique bois, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, pigeage, remontage, FML spontanée  
**Elevage** : 30 mois moitié en jarres de 160 litres en terre cuite-moitié en demi-muids, pas de collage, filtration grossière



Image not found  
[https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)