



DOMAINE
DE
GRANAJOLO

Sciaccarellu

A.O.C Vins de Corse Porto-Vecchio



Le vignoble a été planté en 1974 par Monika et André. D'une superficie de 20 hectares, il a toujours été conduit en agriculture biologique, une conviction d'André (1ère certification en 1987).

Il est situé sur des coteaux d'arène granitique à l'extrême sud est de l'île à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Il se compose essentiellement de cépages corse qui sont principalement le Niellucciu, le Sciaccarellu et le Vermentinu.



André livra dans un premier temps ses raisins en caves coopératives avant de trouver une cave qui accepta de vinifier son vin en prestation de service avec les contraintes liées au bio.

Après avoir obtenu son diplôme d'œnologue et avoir acquis de l'expérience en vinifiant en France et en Australie, Gwenaële, leur fille, rentra sur le domaine en 2000. C'est avec sa mère Monika, qu'elle monta un projet de cave sur l'exploitation et que le vin 2003 vit le jour dans cette nouvelle cave.



Domaine de Granajolo
La Testa
F-20144 Ste-Lucie de Porto-Vecchio
Corse du Sud
Tél. : +33(0)4 95 70 37 83
Email : info@granajolo.fr



Monika & Gwenaële Boucher
et la nouvelle génération...

www.granajolo.fr

DOMAINE
DE
GRANAJOLO

Sciaccarellu

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Géologie :
 - décomposition d'arène granitique.
- Exposition : NNE/SSW.
- Âge : 2007
- Densité de plantation : 3300 pieds/ha.
- Taille : cordon de Royat.
- Ebourgeonnage manuel.
- Désherbage mécanique, pas d'utilisation de dés herbant.
- Protection phytosanitaire : Soufre mouillable et cuivre.
- Pas d'engrais chimique.
- Rendements : 40 hl par hectare.

VINIFICATION :

- Sulfitage à faibles doses.
- Egrappage, foulage.
- Cuverie entièrement inox et contrôle des températures avec 20°C à la réception de la vendange puis augmentation progressive pour arriver à 28°C en fin de cuvaison.
- Délestages au cours de la fermentation alcoolique.
- Durée cuvaison : 3 semaines.
- Pressurage des marcs avec pressoir pneumatique alimenté par un tapis.
- Incorporation des vins de presse.
- Fermentation malolactique.
- Elevage : 1 à 2 ans en cuve inox dans un local climatisé pendant la saison chaude.
- Pas de collage. Filtration tangentielle qui nous permet d'avoir des doses de soufre basses tout en gardant la stabilité du vin.
- Mises en bouteille avec notre propre machine.
- Les vins en bouteille sont stockés dans une pièce climatisée.



LE VIN : Cuvée produite en petite quantité.

Cépages :

Sciaccarellu.

Dégustation :

Œil :

profond, violet

Nez :

arômes intenses de fruits rouges, framboises

Bouche :

gourmande et ronde, marquée par les fruits rouges

Conseil de dégustation :

Vous l'apprécierez entre 16 et 18°C sur une viande de veau corse fumée à la myrte, du pigeon, de la langouste grillée ou un fromage de brebis au marc (tome corse).

A boire maintenant ou à conserver jusqu'à 10 ans.

Vin BIO
Certifiés par Ecocert sas

www.granajolo.fr