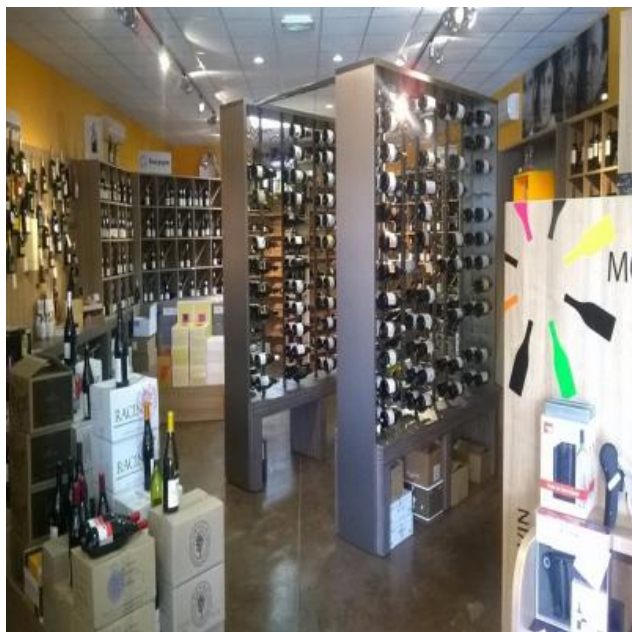


## DOMAINE DE TREMICA



Accords mets et vins  
Charcuterie, viande grillé

### Détails

**Degrès** : 15 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sciaccarellu, Niellucciu  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Angelica et Richard Arnaud le Foulon  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2020  
**Domaine** : Domaine de Tremica

### Dégustation

**Robe** : Grenat aux reflets tuilés  
**Nez** : Notes empyreumatiques, fraise des bois  
**Bouche** : Fruits rouges, épices, notes boisées  
**Finale** : Enrobante  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 15° à 17°

### Caractéristiques

**Terroir** : Arènes granitiques  
**Cépage** : 80% Sciaccarellu 20% Niellucciu  
**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 ronconique, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, remontage, FML spontanée  
**Elevage** : 30 mois en demi-muids, foudre et dolia béton naturel, pas de collage, filtration grossière

## HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) 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.



Plaisirs du vin  
La Rochelle