



Clos Fornelli Rouge 2021

Aspect visuel : Robe pourpre profonde et brillante à reflets rubis. Aspect olfactif : Nez expressif sur des notes fruits rouges et de violette. Accents de maquis corse allant des baies noires (myrte, mûre) aux épices (népita = marjolaine). Aspect gustatif : Bouche généreuse, charpentée avec des tanins soyeux. Belle finale persistante avec des notes empyreumatiques et de réglisse.

Producer	Clos Fornelli
Région	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	Niellucciu
Drinking window	2024-2030
Alc.	14.0%
Vinificatie	Les raisins sont vinifiés séparément puis assemblés après 10 mois d'élevage.
Rijping	Après vinification, le vin est élevé en cuves béton pendant 5 mois.

12,44 €