



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**



## **NIELLUCCIU ROUGE - TERRA VECCHIA**

**Appellation :** IGP ILE DE BEAUTE

**Cépage :** Niellucciu

**Région :** Corse

**Vinification :** Vendange mécanique de nuit. Vinification en rouge traditionnelle avec macération pré fermentaire à froid et extraction douce. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Cuvaison 2 à 3 semaines. Ecoulage. Pressurage. Sélection des vins. Assemblage. Fermentation malolactique. Soutirage

**Dégustation :** Robe : rouge pourpre Nez : Un nez typique de la variété Niellucciu où se mêlent des notes de fruits rouges et noirs aux épices et aux arômes du maquis ! On décèle du pruneau, de la griotte, un caractère un peu cuiré et rustique. Bouche : Elle développe la structure tannique et racée de ce vieux cépage corse, enrobée d'un fruité mûr et généreux. La gourmandise et le caractère sont pleinement au rendez-vous avec cette bouteille !

**Accords :** Température de service : 16-18°C Ce vin au caractère bien insulaire demande du répondant dans le choix de son accord. Il sera parfait sur une belle pièce de viande rouge ou tous types de plats de viandes en sauce. Très bel accord en perspective avec du gibier ou du sanglier. C'est aussi le vin parfait en association de grillades estivales !

**Producteur :** Terra Vecchia

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)