

# ***LES VINS ROSÉS***

***Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit  
et l'illuminateur de l'intelligence.***

***Paul CLAUDEL***

# Rosés de Presse

Les « Rosés de Presse » sont des vins issus du pressurage direct d'un raisin à peau rouge dans le but d'obtenir un jus faiblement coloré.  
Cette technique consiste à déverser directement dans le pressoir la vendange, de sorte que la macération colorante ne dure que le temps du remplissage.

## AOC Corse Calvi

	<b>Clos Culombu</b> E. Suzzoni - Lumio		
2005	Tribbiera	2019	32,00
2004	Le Clos	2019	46,00
2003	Ribbe Rosse	2020	60,00
	<b>Domaine Orsini</b> T.Orsini - Calenzana		
2011	E Chjuselle ( Riminese et Morrastel)	2020	44,00
	<b>Domaine Bernard Villanova</b> B.Villanova - Calenzana		
2012	Camellu	2020	41,00
	<b>Château Pierre Prince Napoléon Bonaparte</b> Famille Grisoli - Calenzana		
2005	Domaine	2020	55,00

## AOC Corse Patrimonio

	<b>Domaine Leccia</b> L. Leccia - Poggio d'Oletta		
2010	Domaine	2019	46,00
	<b>Domaine Gentile</b> J-P. Gentile - Saint Florent		
2015	Domaine	2019	50,00

## AOC Corse Ajaccio

	<b>Domaine de Vaccelli</b> G. Courreges-Pila Canale		
2008	Domaine	2017	54,00

## AOC Corse Figari

	<b>Clos Canarelli</b> Yves Canarelli – Figari		
2009	Domaine	2019	55,00

# Rosés de Saignée

La Saignée est un procédé qui consiste à extraire le jus d'un Vin Rouge en cours d'encuvage ou de macération. Les avantages de cette technique sont que le vigneron aura le moyen de contrôler la coloration voulue pour son Vin mais également de renforcer les arômes et la structure de celui-ci. En effet, du fait que le moût soit en contact pendant en moyenne 12 à 24 heures avec la matière première du raisin (peau, pépins, pulpe et rafle parfois), cela donnera au Vin Rosé une couleur, une matière et une complexité aromatique plus intense qu'un Vin Rosé issu d'un « Pressurage Direct ».

---

## AOC Corse Calvi

2001	<b>Domaine d'Alzipratu</b> P. Acquaviva – Zilia Pumonte (vin de presse et vin de saignée)	2020	55,00
------	--	------	-------

## AOC Vin de Corse

2017	<b>Clos Venturi</b> J.-M. Venturi - Ponte Leccia Domaine	2018	48,00
------	---	------	-------

## AOC Cap Corse

2007	<b>Domaine de Gioielli</b> M. Angeli - Rogliano Domaine	2019	46,00
------	--	------	-------

# Nos Magnums (150cl)

Bouteille correspondant à 2 bouteilles ordinaires, soit 1.5l, l'adjectif latin « magnum » signifie grand. Plus la bouteille est grande, plus l'affinage en bouteille sera long. Ainsi, les vins en bouteille Magnum sortent normalement à la vente un an plus tard qu'un vin en bouteille normale. Cependant, le processus étant plus lent et reposé, il offrira un résultat plus perfectionné, c'est pour cela que seuls les meilleurs vins s'embouteillent en Magnum.

---

## AOC Corse Calvi

2018	<b>Domaine Orsini</b> T.Orsini-Calenzana Gris Fruité	2020	79,00
3020	<b>Clos Culombu</b> E. Suzzoni-Lumio Ribbe Rosse	2018	130,00

## AOC Corse Figari

3021	<b>Clos Canarelli</b> Y. Canarelli – Figari Domaine	2017	140,00 Page 39
------	--	------	-------------------

# Rosé Gris

Produit à partir de raisins à la peau noire et à la chair blanche, le vin gris possède la particularité de résulter d'un pressurage direct, avec un temps de macération très court (seulement quelques heures). Le moût, c'est-à-dire le jus de raisin, entre très peu en contact avec la peau du raisin ce qui explique l'aspect peu coloré du vin gris.

---

## AOC Corse Calvi

2011	<b>Clos Landry</b> M.Paolini - Calvi Domaine	2020	46,00
2012	<b>Domaine Orsini</b> C.Orsini - Calenzana Cuvée Saveria (100% Sciaccarellu)	2020	44,00
2000	Gris Fruité	2020	40,00

## AOC Corse Sartène

2013	<b>Domaine Fiumicicoli</b> F. & S. Andréani - Sartène Vassilia	2020	52,00
------	---	------	-------

# Les Rosés du Continent

## AOC Côtes de Provence

2015	<b>Domaine Ott</b> Château de Selle Cru Classé	2020	80,00
------	---	------	-------

## AOC Bandol

2016	<b>Domaine Bunan</b> Château de La Rouvière	2019	54,00
------	--	------	-------

# Nos Rosés en 50cl

## AOC Corse Calvi

1001	<b>Clos Culombu</b> E.Suzzoni-Lumio Le Clos	2019	28,00
1003	<b>Domaine Renucci</b> B. Renucci -Feliceto Vignola	2018	30,00

## AOC Corse Ajaccio

1004	<b>Clos d'Alzeto</b> Albertini Frère & Fils – Sari d'Orcino Prestige	2018	30,00
1012	<b>Domaine Comte Peraldi</b> G. de Poix – Mezzavia Domaine	2020	28,00

## AOC Corse Patrimoine

1005	<b>Domaine Leccia</b> A. Leccia – Poggio d'Oletta Domaine	2019	28,00
1006	<b>Domaine Gentile</b> J-P. Gentile – Saint Florent Domaine	2019	32,00
1007	<b>Clos Teddi</b> M.B. Poli Juillard – Saint Florent Domaine	2020	29,00

## AOC Corse Porto-Vecchio

1010	<b>Domaine de Granajolo</b> M & G Boucher – St Lucie Monika	2016	30,00
------	--	------	-------

## AOC Corse Sartène

1012	<b>Domaine Fiumicicoli</b> F. & S. Andréani – Sartène Domaine	2019	28,00
------	--	------	-------

## AOC Corse Figari

1009	<b>Domaine Petra Bianca</b> J. Rossi – Figari Cuvée Prestige	2016	30,00
------	---	------	-------

## AOC Vin de Corse

1007	<b>Clos Fornelli</b> J. Vanucci-Pianiccia Domaine	2019	28,00
------	--	------	-------

