

ESTANDON PARTENAIRES

Domaine Petroni, AOC Corse, Blanc, 2024, 75cl

AOC Corse, Corse, France

Le Domaine Petroni est un vignoble situé sur les rives de l'étang de Diana depuis 1885. Un lieu idyllique, baigné de soleil, surplombant la Méditerranée où règne la quiétude, réunissant toutes les qualités naturelles pour créer un vin d'exception. Il est exploité aujourd'hui par les frères Ramazotti. Une magnifique bâtisse de pierres blanches symbolise cette exploitation où tradition, travail de la terre, respect de l'environnement sont les maîtres mots.

PRÉSENTATION

Dans le cadre de sa politique de développement durable, le Domaine de Petroni a choisi de créer un vin éco-responsable avec l'utilisation de:

- bouchons en liège certifiés FSC (Forest Stewardship Council), une certification basée sur l'économie durable et le respect de la biodiversité,
- bouteilles en verre recyclées pour une utilisation optimisée de la matière,
- cartons recyclés pour contribuer à la préservation de l'environnement, la réduction à la source des emballages et la prévention de tout risque de pollution,
- étiquettes labellisées Imprim'Vert, synonyme de la volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie.

TERROIR

Le Domaine de Petroni est un bon exemple de qualité et d'authenticité. Etabli à la fin du 19ème siècle sur la commune de Tallonne par des hommes passionnés, Petroni est à ce jour conduit avec le même amour et la même précision que dans le temps.

Situé sur la côte est de l'île de beauté, depuis 1885, le vignoble se trouve baigné de soleil, surplombant la Méditerranée et réunissant tous les critères pour donner des vins uniques.

VINIFICATION

Elaboré avec une rigoureuse sélection des raisins, ce rosé bénéficie d'une cueillette à la fraîcheur de la nuit pour prévenir les phénomènes d'oxydation. La fermentation se déroule à basse température entre 14 et 18 °C durant une semaine.

CÉPAGES

Vermentino 100%, Rolle

DÉGUSTATION

Blanc sec, 100% Vermentinu, sa robe jaune à reflets verts avec un nez très expressif mélange les fruits à peau blanche, comme la pêche, et les notes de fleurs blanches.

En bouche, sa vivacité à l'attaque et son équilibre complètent une bonne minéralité appuyée par des notes de fruits blancs, une finale ample et longue.

SERVICE

Servir à 10°C.

Potentiel de garde : 2 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Rougets braisés au citron, tapenade de thon sur crouton de pain, bourride.



| Type de bouteille | | | | | Contenance (ml) | | Code article | | Barcode bouteille | | Barcode Carton |
|-------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Bourgogne | | | | | 75cl | | en cours | | | | |
| Palette Europe | Cols par carton | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rang | Poids btlle (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur btlle (cm) | Diamètre btlle (cm) | Dimensions cartons (H*L*P cm) | Dimensions palette (H*L*P cm) |
| EPAL | 6 | 456 | 4 | 19 | | | | | | | 80 x 120 |

