



# MYRTUS ROUGE

**TERROIR :** Coteaux du Golfe de Propriano et de Tizzano. Sols d'arènes granitiques.

**CEPAGE :** 80% Sciaccarellu, 15% Minustellu, 5% Elegante.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes. Fermentation en foudre, sans ajout d'intrants, non filtré.

**ÉLEVAGE :** 12 mois en foudre et demi-muids, 6 mois en bouteilles.

**ROBE :** Robe grenat avec reflets tuilés.

**DEGUSTATION :** Le Sciaccarellu dévoile ici un autre visage, plus profond et épicé (poivre blanc, clou de girofle). La structure se veut plus puissante, soutenue par le Minustellu. L'Elegante apporte une touche florale et aérienne.



MYRTUS ROUGE