



Maison Giambagli « U Capu Bianco »



Type de vin

Rosé



Appellation & Région viticole

Île de Beauté | Corse



Cépages

Sciaccarellu, Grenache



Producteur

Maison Giambagli à Saint-Raphaël (83700)



Commentaire

Depuis 1925, la Maison Giambagli incarne la valeur familiale et la passion du rosé, préservant avec dévouement l'héritage de son fondateur, Settimio Giambagli. Sous la direction de Raymond et Christine, tradition et innovation s'unissent harmonieusement, perpétuant ainsi le savoir-faire de la maison. Entre terre et mer, U Capu Bianco ("Le Cap Blanc") conjugue en un équilibre parfait la fraîcheur méditerranéenne de ses sols et l'authenticité de ses cépages. Entouré par un écrin de montagne, le sol est un mélange d'alluvions récentes et d'éboulis schisteux. Originaire de Corse et réputé pour ses arômes de fruits rouges et son caractère épicé, le cépage Sciaccarellu incarne l'esprit ensoleillé et la vivacité de cette île méditerranéenne. Quant au Grenache, cépage emblématique du sud de la France, il séduit par sa générosité et son bouquet intense de fruits mûrs.



Dégustation

La robe arbore un rose pâle des plus attrayants. Le nez est subtil et nuancé, on apprécie la fraîcheur des premières notes d'agrumes et la finesse du poivre blanc. En bouche, l'attaque est suave, suivie par des notes puissantes d'agrumes ensoleillés. Un vin idéal pour partager un moment de convivialité autour d'un plateau de fruits de mer, de poisson en ceviche, ou de plats plus exotiques comme un curry de légumes, une moussaka d'aubergines, un carpaccio de mangue... Vous l'aurez compris, les occasions ne manquent pas. À vos assietes !



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2023