

Fiche Technique

Domaine Mondange



IGP Île de Beauté "Primizia" Rosé



Frère et sœur, Andria et Laura Mondange fondent le domaine Mondange en 2017 en reprenant une partie des vignes familiales. En 2018, ils construisent un chai semi-enterré et utilisent des cuves inox, béton et bois pour produire une gamme variée de vins rouges, blancs et rosés. Le vignoble est situé sur des terrasses argileuses à Ghisonaccia, entre mer et montagne. De nombreux cépages corses y sont cultivés et récoltés manuellement.



Age moyen des vignes : 20 ans. Conduite : Taille en cordon de Royat, 4000 pieds/ha, éclaircissage. Rendement de 60 hL/ha. Récolte : Mécanique de nuit. Vinification : Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à 10°C. Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C. Élevage : Élevage en cuve inox.



Sciaccarellu, Cinsault, Vermentinu.

Robe : Jolie robe rose pâle.



Nez : Le nez est fin, aromatique aux notes de grenadine, de pomelos et une pointe épicée.

Dégustation : Sa bouche est friande, ronde, harmonieuse, très bien équilibrée avec des arômes de fruits rouges et les fruits blancs. Un magnifique rosé Corse !

Parfait pour un apéritif dînatoire ou en terrasse avec de bons amis.



Potentiel de garde : environ 3 ans.

Fiche Technique

Domaine Mondange 

IGP Île de Beauté "Primizia" Blanc



Frère et sœur, Andria et Laura Mondange fondent le domaine Mondange en 2017 en reprenant une partie des vignes familiales. En 2018, ils construisent un chai semi-enterré et utilisent des cuves inox, béton et bois pour produire une gamme variée de vins rouges, blancs et rosés. Le vignoble est situé sur des terrasses argileuses à Ghisonaccia, entre mer et montagne. De nombreux cépages corses y sont cultivés et récoltés manuellement.



Age moyen des vignes : 12 ans. Conduite : Taille en cordon de Royat, 4000 pieds/ha, éclaircissage, effeuillage. Rendement de 55 hL/ha. Récolte : Mécanique de nuit. Vinification : Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à 10°C. Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C. Élevage : Élevage en cuve inox.



Vermentinu, Biancu Gentile, Muscat petits grains.

Robe : Robe jaune clair aux reflets verts.



Nez : Le nez est doux et expressif aux arômes de fruits exotiques.

Dégustation : Sa bouche est friande, ronde, avec une attaque fraîche et une jolie finale acidulée et fruitée.

Parfait à l'apéritif ou avec un poisson grillé.



Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Mondange

Vin de Corse "Rocc'Azura" Rouge



Frère et sœur, Andria et Laura Mondange fondent le domaine Mondange en 2017 en reprenant une partie des vignes familiales. En 2018, ils construisent un chai semi-enterré et utilisent des cuves inox, béton et bois pour produire une gamme variée de vins rouges, blancs et rosés. Le vignoble est situé sur des terrasses argileuses à Ghisonaccia, entre mer et montagne. De nombreux cépages corse y sont cultivés et récoltés manuellement.



Le nom de la cuvée vient de la pierre rare de Ghisoni, charriée par la rivière, qui vient se déposer sur cette parcelle au bord du Fiumorbu : l'azurite. Age moyen des vignes : 20 ans. Conduite : Taille en cordon de Royat, 4000 pieds/ha, éclaircissage, effeuillage. Rendement de 40 hL/ha. Récolte : Mécanique manuelle en caisses, uniquement le matin. Vinification : Eraflage de la vendange. Cuvaison en cuve béton tulipe avec remontages quotidiens. Fermentation entre 26 et 28°C. Élevage de 12 mois en cuve béton tulipe.



Sciaccarellu, Grenache, Minustellu.

Robe : robe brillante rouge grenat.



Nez : Le nez est franc, aux arômes de fruits noirs et d'épices douces.

Dégustation : Sa bouche révèle une belle profondeur alliant fraîcheur et finesse. Les arômes de fruits s'expriment avec intensité, portés par une finale longue et élégante.



Idéal avec un plateau de charcuterie Corse ou sur une belle côte de cochon.

Potentiel de garde : environ 8 ans.