# EMILIU
## Maison Marengo

EMILIU rouge et blanc, vins de soif, à boire avec décontraction

**EMILIU Rouge** Vin de France

Cépages: Grenache noir (80%) et Niellucciu (20%). Il s'agit d'un vin léger sur le fruit avec une structure très discrète.

Le grenache est vendangé avec une belle maturité pour assurer le fruit tandis que le niellucciu est ramassé juste à maturité pour assurer la fraîcheur du vin.

La vinification démarre par une courte macération pendant le début de la fermentation (6 à 8 jours) pour un décuvage et une fermentation qui finit en phase liquide comme un blanc ou un rosé.

Cette manière de procéder permet d'extraire le fruit tout en limitant le côté tannique des vins.

**La dégustation**

Robe légère et brillante à la teinte grenat. Le nez exprime des notes de maquis, de cacao et d'épices. La bouche est légère, ciselée avec un jolie relief tannique. Ce vin pinote allègrement!

**EMILIU Blanc** IGP Ile de Beauté

Cépage: 100 % Vermentinu

Les raisins sont vendangés tout juste à maturité afin d'assurer une bonne palette aromatique tout en conservant de la fraicheur.

Vinification classique en blanc, pressurage direct et mise en fermentation après une légère stabulation pré-fermentaire à froid. Une partie du volume a fait l'objet d'une fermentation malo-lactique complète.

Un tel procédé permet d'accroître la longueur en bouche et de développer la palette aromatique.

En particulier, cette fermentation a permis de développer des notes beurrées et fumées qui viennent équilibrer une légère amertume et des notes iodées.

**La dégustation**

Robe pâle et brillante à la teinte dorée.

Nez exprimant des notes d'agrumes confits, de truffe et de laurier sauce.

Bouche ample et longue, finale tonique.

**Maison Marengo, des vins Marina et Benoît Bronzini de Caraffa**

Les vignerons ont d'abord créé le **Domaine Marengo** en 2007 à Barbaggio. A l'origine, 1,20ha de muscat petits grains au pied de la montagne San Angelo. La cave est là, au cœur du vignoble et leur maison également, où ils habitent avec leur filles. Les premières années voient la conversion en agriculture biologique et la naissance du Muscat du Cap Corse N°655, un vin doux naturel et rare, proposé dans une bouteille numérotée et servi sur les meilleurs tables de Corse et de New York. Aujourd'hui le domaine s'est développé et propose également la version rouge du N°655 (Rappu) et un blanc sec AOP Patrimonio nommé APPOLONIA. Le domaine produit environ 9000 bouteilles par an et distribue en direct.

Portés par cette dynamique et afin de proposer d'autres cuvées aux amateurs, les vignerons lancent en 2017 un micro-négoce signé **Maison Marengo**. Sur la base d'un partenariat avec des viticulteurs qui se concentrent sur la culture de la vigne, Marina et Benoît sélectionnent des parcelles, vendangent et vinifient dans leur cave à Barbaggio. C'est un partenariat vertueux qui permet aux viticulteurs de mieux valoriser la production de raisins et aux deux vignerons de valoriser leur savoir-faire de vinificateur. EMILIU naît ainsi, vin de soif à la signature Marengo, à travers lequel chacun a sa place.

**Les vins Maison Marengo et Domaine Marengo sont distribués en direct**

Terroir et culture – millésime 2017

Les parcelles surplombent le golo sur la Commune de Monte, au sud de Lucciana. Elles sont situées en piémont et sur les rives du fleuve. Ces parcelles subissent l'influence fraîche du cours d'eau et de la montagne. Elles sont situées à 5 km de la mer et bénéficient également d'entrées maritimes importantes avec une brise quasi quotidienne. Monte est dans le prolongement de l'arrête schisteuse du Cap Corse et les parcelles sont parsemées de galets roulés provenant du fleuve. La vigne est conduite en Agriculture raisonnée