LES VIGNERONS
D'AGHIONE

Palme Rosé 2023 Vinalies Internationales

Médaille Grand Or Vinalies Internationales

SAN PIERU IGP Ile de beauté rosé 2023

Fruit d'un savoir-faire et d'une passion pour l'excellence, ce vin incarne l'essence même de la typicité corse.

Profil sensoriel : Issue d'un assemblage entre la gourmandise du Grenache et l'élégance du Sciaccarellu, la cuvée présente une robe rose nacrée et lumineuse.
Au nez des arômes d'agrumes, de fraises écrasées et d'épices du maquis laissent place à l'intensité et à la fraîcheur en bouche.

Culture et Vinification : Cultivés sur des terroirs sablonneux en culture raisonnée, les raisins sont vendangés exclusivement de nuit afin de préserver leur intégrité , fraîcheur et potentiel aromatique.
Les raisins sont protégés de l'oxydation à l'aide de neige carbonique durant toute la phase pré fermentaire avant une stabulation à froid des jus durant 7 jours. Les fermentations sont réalisées à basse température durant pratiquement un mois.

Un rosé remarquablement équilibré et complexe, à déguster entre amis en toute convivialité.

Notre société : Forts d'une longue tradition viticole et d'un engagement en faveur de la qualité, nous sommes fiers de représenter l'excellence de la viticulture corse. Chaque bouteille que nous produisons est le fruit d'un travail méticuleux et d'une passion sans compromis pour la viticulture et l'œnologie.

La palme d'or attribuée au rosé San Pieru IGP Ile de beauté 2023 des vignerons d'Aghione, valide notre savoir-faire et la qualité de nos produits.

Cette distinction hisse aujourd'hui les vins de Corse au rang des grandes régions productrices de vins rosés.

À propos des Vignerons d'Aghione

LES VIGNERONS D'AGHIONE

La Cave Coopérative d'Aghione est un acteur économique majeur en Corse. Créatrice de la marque des vins Corses Casanova, elle rassemble 16 familles de vignerons installées dans la région depuis plusieurs générations. Et près de 50 collaborateurs unis par les valeurs du terroir insulaire et l'innovation.

Depuis l'origine de la cave, les Vignerons d'Aghione ont pour socle commun la passion de la vigne. Ils s'appuient sur le savoir-faire et la maîtrise des différents terroirs transmis de génération en génération pour créer des vins aux expressions uniques. Entre mer et montagne, nichés au coeur d'une forêt d'Eucalyptus et aux plages de sable blanc, les 1100 hectares de vignes sont répartis sur 3 terroirs, directement autour du chai de vinification.

Depuis 2015, la cave a initié de nombreuses démarches environnementales afin de réduire l'impact de son activité : première cave en Corse à obtenir la reconnaissance Emergence GIEE, obtention de la certification HVE et conversion progressive de son vignoble en BIO. En 2022, les Vignerons d'Aghione intègrent la démarche «Vignerons engagés» et deviennent la première cave coopérative de Corse à acquérir cette distinction dans le cadre à une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

En parallèle, les membres de la cave ont souhaité construire en synergie une politique tournée vers l'avenir. Il en résulte alors l'aboutissement d'un projet solide, engageant et fédérant les membres de la cave. La démarche « CAP 2025 » est née, structurée autour de 3 piliers stratégiques, à savoir :

- La consolidation des fondations, par le biais d'investissements massifs afin d'augmenter le volume des ventes, et l'intégration d'un bilan énergétique, énergies renouvelables et autres, à chaque financement de la cave.

- La création d'un modèle innovateur et durable, à travers la création d'un pôle oenotouristique et l'acquisition d'un chai haut de gamme, ainsi que le développement des implantations de cépages autochtones.

- L'union entre les générations et les parties prenantes, grâce à l'amélioration du bienêtre au travail, le renforcement du sentiment d'adhésion en interne et le développement d'offres touristiques afin de promouvoir le patrimoine agricole.

CONTACT PRESSE
Johan Spiga
Responsable communication et RP
04.95.36.61.77
johan.spiga@mad-monkeys.fr