La jeune cave démarre en 1975 par l’impulsion d’une douzaine de familles vigneronnes souhaitant mutualisent du matériel et leur savoir. Plus tard ils investissements à coup de gros effort financiers et décident de mettre en bouteille et commercialiser une partie de leur production. Ces familles corse restent attachées aux traditions et leur terre.
Aujourd’hui Ils produisent des vin fins et très qualitatifs avec une forte identité à base de cépages traditionnels comme le sciaccarellu ou le niellucciu. Ces produits font la fierté et la réputation de la cave. Denis Gigault, le tout nouveau directeur a déjà en tête le projet de création d’un nouveau chai. « Une winery haut de gamme » où les adhérents pourraient créer leur propre lot de vinification.

**Blanc 70 784**

Ce domaine provient d’une famille parmi les 12 familles adhérentes à la cave des Vignerons d'Aghione. Les vignes sont situées sur la côte Est au milieu de l’île. Denis Gigault le nouveau directeur souhaite construire une nouvelle cave permettant à chaque coopérant de produire ses propres lots de vins tout en mutualisant le matériel.

100% Vermentinu

8-10°C

A boire jeune.

Frais et fruité aux arômes de pomelo, ananas, poire, bien équilibré avec une belle fraîcheur.

Accompagne a peu près tous les poissons dont le filet de turbot mais ici en Corse on l’apprécie avec une omelette à la menthe et au Brocciu.

Les raisins sont vendangés la nuit pour garder la fraîcheur. Lais raisins sont pressurées puis apporté a 28°C pour commencer la fermentation alcoolique. C’est ainsi que l’on extrait un maximum d’arômes.

---------------------------------------

**Rosé 70 785**

Ce produit fait la fierté de l’Île de Beauté. S’il existe une cave dans toute la France, spécialisé dans l’élaboration des vins rosés c’est bien celle des 12 familles Vigneronnes d'Aghione. Les rosés exemplaires élaborés en partie avec le cépage endémique niellucciu représentent 70% de la production de la cave.

Rose pâle aux reflets violine, nez de fraises framboises, poivre et garrigue belle persistance avec plus d’accents sur les épices bouche avec une finale équilibrée. Un régal.

Niellucciu & syrah

8°C

a consomme dans l’année

Ce rosé convient pour tous les plats estivaux mais également à la charcuterie et les ribs de cochon, sauce aigre-douce.

Il s’agit d’une vinification assez technique qui démarre par une vendange de nuit en dessous de 28°C. La vendange macère ainsi pour une courte durée avant le pressurage et poursuit ensuite une vinification comme un vin blanc. Cette courte macération migre les arômes de fruits tant appréciés et la couleur de la peau du raisin dans le jus.

---------------------------------------

**Rouge 70 786**Ce vin est issu de la cave d’Aghione située au milieu l’Île de Beauté. Ces vignerons se sont engagés, de la vigne au verre en passant par la cave, à produire de manière durable. Ce vin rouge est produit à partir des cépages Niellucciu & syrah ce qui confère au vin un caractère Corse.

Niellucciu & syrah

Rouge grenat intense, nez marqué par la myrte, poivre, prune et herbes du maquis. Les tanins sont charnus et la persistance est longue.

En Corse ils vous parlent de bocconcini de veau tigré (race Corse), jambon de porc Corse et tome de montagne mais il conviendra plus largement aux plats méditerranéens.

2-3 ans maximum

16-18°C