

# Patrimonio

## 2020

### Lionel Wojcik



**Superficie**  
**Situation**  
**Sols**

7,3 hectares dont 1,3 de blanc  
Poggio d'Oletta  
argilo-calcaire

**Encépagement**  
**Age moyen des vignes**  
**Taille**  
**Vendanges**  
**Date**  
**Tri**

100% Vermentinu  
5 ans  
Cordon de Royat  
manuelles  
7 septembre  
manuel

**Vinification**

blanc  
Débourbage en cuve inox  
thermorégulée  
Fermentation alcoolique en  
barrique neuve  
Fermentation malolactique  
effectuée avec des bâtonages  
réguliers

**Elevage**  
**Durée**

100% barriques neuves  
6 mois

#### Millésime

*L'hiver 2019-2020 très doux et sec a favorisé un réveil de la végétation exceptionnellement précoce. Ainsi, au printemps, le cycle végétatif de la vigne montrait une avancée d'environ 2 semaines sur une année moyenne. Mais les fortes chaleurs qui ont suivi, ont ralenti la maturité de nos raisins pour revenir à des dates de vendanges conformes aux millésimes précédents.*

#### Nez

*Dans la même lignée que le millésime 2019. Nous retrouvons ces notes d'agrumes et une certaine complexité due à notre élevage en fûts neufs.*

#### Bouche

Ce millésime 2020 est frais et minéral. Il s'épanouit lentement dans une longue finale légèrement fumée avec, comme c'est souvent le cas avec le vermentinu, des notes de tilleul et de violettes.

**SCEA Domaine Paradella - lieu dit Saint'Angelo - 20232 Poggio d'Oletta**

**Tél. : +33 06 12 31 05 16**

**domaineparadella@gmail.com**

**www.domaineparadella.com -**