

Domaine Gentile

VINS DE PATRIMONIO

MUSCAT DU CAP CORSE



Lieu dit Olzo
20217 Saint-Florent
Haute Corse – France

Tel : +33(0) 4 95 37 01 54
+33(0) 4 95 37 20 20

domaine.gentile@wanadoo.fr
www.domaine-gentile.com

Présentation du Domaine

Au cœur de l'aire de production A.O.P. Patrimonio et A.O.P. Muscat du Cap-Corse, dans la zone Conca d'Oru classée à l'inventaire national des sites, le Domaine Gentile occupe une trentaine d'hectares de vignes plantées en coteaux.

Le sol argilo-calcaire et le relief accidenté influent énormément sur les vins obtenus ; l'équilibre y est plus marqué, la concentration plus évidente et le vieillissement plus certain.

La volonté de la Famille Gentile est de toujours être au plus près de l'environnement, de le respecter.

La réputation des vins de Patrimonio, établie depuis des siècles, repose sur la sélection progressive de deux nobles cépages : le Niellucciu et la Malvoisie (Vermentino).

Le Domaine consacre aussi quelques parcelles à la production de Muscat petits grains.

La culture est biologique, les rendements sont limités et les vendanges manuelles. La vinification biologique est moderne mais au service de la tradition.

Un chai d'élevage souterrain apporte une température régulière et une hygrométrie parfaite pour le séjour en bouteilles.

Presentation of the Domain

Right in the heart of the production areas of the A.O.P. Patrimonio wine and of the A.O.P. Muscat du Cap-Corse, the Domain Gentile takes up about 30 hectares of hillside vines, on clayish limestone soils facing south/south east.

The clayish limestone soil and the hilly area have a great influence on the wines produced; their balance is more distinct, the concentration more obvious and the ageing is sure.

The reputation built for centuries by the wines of Patrimonio counts on the progressive selection of two noble vines: Niellucciu and Malvoisie (Vermentino).

The Domain also uses a few plots of land to the production of Muscat small grains.

The Gentile family always wants to be close to the environment and to respect it. The cultivation meets the organic processing techniques, the yields limited and the harvests manual. The organic wine-making process is modern but faithful of the tradition. The use of a sorting table for grapes will give the wine roundness and harmony.

An underground wine storehouse ensures a regular temperature and a perfect hygrometry for the bottled wine.



Historique

Le Domaine Gentile est né de la Passion, de la Force et du Coeur d'un homme : Dominique Gentile.

Il fait partie de ces hommes qui ont su allier valeurs, tradition, ambition et amour du travail bien fait, recherchant inlassablement la perfection.

C'est un avant-gardiste qui respecte cependant les leçons du passé.

Le Domaine est une histoire de famille.

En 1970, Viviane et Dominique Gentile, fille et fils de vignerons, décident de créer leur Domaine. Leur objectif est de défendre leur idée de la qualité alliée à la défense de la tradition, et de la typicité des cépages corses et du terroir.

Ils développent étape après étape le vignoble, la cave et la commercialisation.

L'implantation en Corse s'est vite accompagnée d'une reconnaissance nationale, mais aussi internationale.

En 1994, leur fils Jean-Paul, œnologue, décide de les rejoindre et s'exprime lui aussi avec passion et talent.

History

Domain Gentile was born from the Passion, the Strength and the Heart of a man: Dominique Gentile.

He is one of those few men who has been able to combine values, tradition, ambition, and a great love hard work, always looking to reach perfection.

He is an avant-gardist, who always respects and keeps an eye to the lessons of the past.

The Domain tells also the story of a family.

In 1970, Viviane and Dominique Gentile, daughter and son of winemakers, chose to create their own Domain. Their target is to defend their idea of quality and to protect the tradition and the Corsican vine's and soil's characteristics.

Step by step, they developed their vineyard, wine cellar and marketing.

The development in Corsica was rapidly followed by recognition not only at the national level, but also at international level.

In 1994, their son Jean-Paul, oenologist and winemaker, decides to join them and give support to develop the vineyard with passion and talent.



Rouge A.O.P. Patrimonio

100% Niellucciu. Son caractère boisé et épicé, sa structure tannique en font un vin de garde de très bonne tenue. Ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur lui permettent également d'être apprécié jeune.

Le Niellucciu, cépage noble de Patrimonio, présente des caractéristiques intéressantes. Il se suffit, en effet, à lui-même quant à l'obtention d'un vin de grande qualité.

Il nous est apparu normal d'optimiser ses aptitudes exceptionnelles : le rouge Grande Expression et le rouge I Sensi sont les fruits de cette recherche. Ils sont issus de parcelles à très faible rendement permettant une concentration maximale. Longue macération.

Elevage en foudre pendant 12 mois pour le Rouge Grande Expression et en barrique pendant 3 ans pour le Rouge I Sensi. Les vins obtenus présentent une richesse surprenante : toutes les qualités du Niellucciu y sont exacerbées.

Ces vins se marient parfaitement avec les plats des plus rustiques aux plus raffinés.

Red A.O.P. Patrimonio

100% Niellucciu. The Red A.O.P. Patrimonio is a wine that ages very well, thanks to its woody and spicy character as well as its tannic structure. It is also good when is young, because of its red fruit aroma and its freshness.

The Niellucciu is one of Patrimonio's greatest grape varieties and it has interesting characteristics.

It is a very potential grape that gives very high quality wines.

Domain Gentile searched new ways of optimizing its exceptional qualities and the result was the creation of the Red Grande Expression and the Red I Sensi.

They are grown in land plots giving a low yield, and therefore allowing a maximum concentration. The maceration is longer during the wine-making process.

The Red Grande Expression is kept in tuns for 12 months and the red I Sensi is kept in barrels for 3 years. The wine thus obtained is exceptionally rich and captures the qualities of Niellucciu. In brief, these two wines gather all the qualities of the red wines.

These wines match perfectly with traditional or sophisticated meals.



Rosé A.O.P. Patrimonio

Vin obtenu par saignée. 100% Niellucciu, cépage roi de la région de Patrimonio, qui donne un rosé de grande qualité.

La vinification thermo régulée préserve sa puissance aromatique et sa vivacité. Sa couleur saumonée aux reflets rosés, son nez fruité et légèrement épicé, sa bouche ample et équilibrée, en font un vin très agréable à boire frais et lui permettent d'avoir une bonne tenue au vieillissement.

Du poisson à la grillade, avec des plats épicés, ce rosé sait se faire apprécier.

Blanc A.O.P. Patrimonio

Vin à la fois sec et fruité, issu exclusivement de la Malvoisie (Vermentino) qui est le cépage traditionnel du vin Blanc de Patrimonio.

Après un pressurage direct et une fermentation thermo régulée, un élevage attentionné lui confère une finesse et une élégance remarquable.

Son œil cristallin, son nez très fruité et floral, sa bouche vive et ample à la fois, lui autorisent de nombreux mariages réussis avec divers plats.

Le Blanc Grande Expression est issu d'une sélection de parcelles, d'un tri de raisins à la vendange, et subissant à la vinification une extraction plus importante du fait d'une macération pelliculaire. Elevage sur lies fines en barriques. Très surprenant au vieillissement.

Ce vin peut se marier avec tous les produits de la mer et même avec des plats plus forts tels que des viandes blanches et des fromages.

Rosé A.O.P. Patrimonio

Wine traditionally obtained by « saignée » i.e. using Niellucciu grapes and extracting the juice during the maceration, as soon as it has been adequately colored by the skins. 100% Niellucciu.

The Niellucciu is the main vineyard of the Patrimonio region that produces a high quality rosé. The thermos-regulated vinification preserves its strength and vigor. Its cristal color with rosy tints, its fruity nose and slightly spicy, its balanced full-bodiedness makes it a wine very pleasant to be drunk chilled, and it ages well.

This rosé wine can be appreciated from fish to barbecue and with spicy meals.

White A.O.P. Patrimonio

At the same time dry and fruity, this wine stems from Malvoisie (Vermentino), which is the traditional grape of Patrimonio's white wine.

After a direct pressing and a thermos-regulated fermentation, a careful process ensures outstanding delicacy and elegance.

To the nose is fruity and flowery, and lively and luscious to the mouth. Therefore, this wine can be served with many different meals.

The White Grand Expression was born from a selection of plots; its grapes are sorted out individually during harvest time, and it undergoes a large extraction during the winemaking process because of a cold filmy maceration. It is then kept in barrels on wine dregs. Very surprising when ageing.

This wine can be served with every sea food and even with white meat and cheese.



Muscat du Cap-Corse V.D.N. Muscat Cuvée Tradition V.D.L.

Au Domaine Gentile, on trouve le Muscat A.O.P. Muscat du Cap-Corse, et le Muscat V.D.L. Cuvée Tradition.

Vins doux, frais, harmonieux. 100% Muscat petits grains. Vins qui savent vieillir.

Tous deux subissent une macération pelliculaire avant pressurage. La vinification est thermo-régulée.

Le V.D.L. obtient, grâce à une macération plus longue, une plus forte intensité aromatique.

Vins à servir en apéritif, avec des entrées telles que le foie gras, les fromages forts, les desserts.

Muscat Cuvée Authentica V.N.D.

100% Muscat petits grains. Les raisins sont légèrement sur-muris.

La fermentation se déroule sans mutage à l'alcool. Ce vin est doux, frais, élégant. A boire en apéritif, avec des entrées telles que le foie gras, les fromages forts, les desserts.

Rappu V.D.L.

Vin doux, obtenu par assemblage de cépages (Muscat petits grains, Niellucciu).

Le Domaine produit ce vin mystérieux qui jadis était une production traditionnelle du Cap-Corse.

Idéal en apéritif, il s'associe aussi parfaitement avec des foies gras frais poilés, des sauces grand veneur, des fromages persillés et avec des desserts.

Vindemia d'Oru V.N.D.

Issu du cépage Muscat petits grains, récolté quand les baies sont rôties.

D'une exceptionnelle teneur en sucre et en arôme, cette vendange subit une longue macération, puis un élevage sur lie en cuve et enfin un élevage sur lies fines en barrique.

A boire en apéritif, sur des entrées type foie gras, sur des fromages forts et des desserts.

Muscat du Cap-Corse V.D.N. Muscat Cuvée Tradition V.D.L.

In its selection, the Domain Gentile offers both Muscat A.O.P. Muscat du Cap-Corse, and the Muscat V.D.L. Cuvée Tradition. Sweet wine, harmonious. 100 % Muscat petits grains. A wine which ages very well.

Both undergo a filmy maceration before pressing. The vinification is thermos-regulated.

Thanks to a longer maceration, the V.D.L. benefits from a greater aromatic intensity. These wines can be served as aperitifs, with starters (foie gras), with strong cheeses or desserts.

Muscat V.N.D. Cuvée Authentica

100% Muscat Petits Grains harvested late. No addition of alcohol.

It is fresh, elegant and natural. It can be served as an aperitif, with starters like "foie gras", or with strong cheeses or desserts.

Rappu V.D.L.

Sweet wine, obtained through the assemblage of different vintages (Muscat Petits grains, Niellucciu).

Domain Gentile produces this secret wine which used to be traditionally produced in the Cap-Corse.

To be served as an aperitif, for dessert, chocolate.

Vindemia d'Oru V.N.D.

It is made up with Muscat Petits Grains, harvested when the berries are roasted.

This vintage undergoes a long maceration, then is kept on dregs in vats and finally on thin dregs in barrels. It has an exceptional sugar and aroma content. To be served as an aperitif, with starters such as "foie gras", or with strong cheese and dessert.