



Birichino

Birichino Scylla est un assemblage rouge captivant, qui marie avec brio le caractère vibrant des vieilles vignes de Carignane et l'élégance du Mourvèdre, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur, fruit juteux et notes rustiques savoureuses.

Scylla 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Birichino Scylla trouve ses origines dans des vignobles historiques de **Lodi** (Mokelumne River AVA) et de **Santa Clara Valley**, deux régions viticoles qui incarnent la riche tradition viticole californienne.

Dans la région de **Lodi**, le **Montague Vineyard**, planté en **1927**, est une parcelle remarquable, réputée pour son **Carignane** plein de fraîcheur et d'énergie. Les sols fertiles mais bien drainés, composés de **Tokay Fine Sandy Loam**, permettent aux vieilles vignes de produire des raisins concentrés aux arômes éclatants de **cerise rouge** et de **framboise confite**.

Le **Mule Plane Vineyard**, planté vers **1930**, apporte une dimension plus profonde et structurée à l'assemblage. Situé sur des sols **rocheux**, ce vignoble donne naissance à un Carignane aux baies plus petites, plus concentrées, offrant des saveurs **minérales**, des notes rustiques et une intensité exceptionnelle.

Enfin, le **Mourvèdre** provient du **Besson Vineyard** dans la **vallée de Santa Clara**, une parcelle au climat plus frais qui apporte des couches de **fruits noirs**, des nuances **épiciées** et une belle structure tannique au vin. Cet assemblage harmonieux capture parfaitement le caractère historique et unique de ces terroirs californiens.

BIRICHINO



Alcool : 13,00 %

Composition: 78% Carignan, 22%
Mourvèdre



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Scylla 2022

Vinification

Birichino Scylla 2022 est le reflet d'une philosophie de **vinification minimaliste**, visant à exprimer toute la pureté du fruit et l'authenticité du terroir. Les raisins ont été récoltés **à la main** fin **septembre**, à un moment optimal pour préserver leur fraîcheur et leur équilibre naturel.

Les fermentations se sont déroulées **spontanément**, avec des levures indigènes, afin de laisser chaque cépage exprimer pleinement sa personnalité. Les variétés—Carignane et Mourvèdre—ont été vinifiées séparément avant l'assemblage final. Le vin a ensuite été élevé en **fûts neutres**, permettant de conserver toute l'intensité et l'énergie du fruit sans apport excessif de bois.

L'assemblage final se compose de **47 % de Carignane (Montague Vineyard)**, **31 % de Carignane (Mule Plane Vineyard)** et **22 % de Mourvèdre (Besson Vineyard)**. Le vin a été mis en bouteille **sans filtration ni collage**, garantissant une expression brute et authentique du fruit. Avec une production limitée à seulement **447 caisses**, **Birichino Scylla** est un vin artisanal, véritable reflet du patrimoine viticole californien.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets grenat lumineux.
- **Nez** : Arômes envoûtants de **cerises rouges**, de **framboises sauvages**, accompagnés de notes subtiles de **herbes séchées** et d'**épices douces**. Une touche de **minéralité** ajoute de la profondeur.
- **Bouche** : Vive et fraîche, offrant des saveurs juteuses de **fruits rouges mûrs**—cerise, grenade et framboise—équilibrées par une belle **minéralité** et des notes savoureuses. Les **tanins fins** et l'acidité dynamique mènent à une finale longue et vibrante.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Scylla** s'inspire du monstre marin mythique décrit dans *L'Odyssée* d'Homère. Ce vin, comme la créature légendaire, combine une **énergie sauvage** avec une élégance inattendue, rendant hommage à la dualité des vieilles vignes de Carignane et du Mourvèdre.



BIRICHINO

Scylla 2022

Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : Les notes savoureuses et l'acidité du vin complètent parfaitement la richesse de l'agneau et les arômes d'herbes.
- **Magret de canard avec sauce aux cerises** : Le fruité éclatant du vin sublime l'équilibre sucré-salé du plat.
- **Risotto aux champignons sauvages** : L'aspect terreux du vin s'accorde harmonieusement avec les saveurs umami des champignons.
- **Charcuterie et fromages affinés** : La fraîcheur et la structure du vin s'associent parfaitement avec une sélection de viandes séchées et de fromages vieilliss.



Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2019)

This earthy, slightly funky blend of 78% Carignan, 15% Grenache and 7% Mourvèdre opens with aromas of cranberry, turned earth and dusty herbs. The palate's crunchy, tarry tension is loaded with blistered raspberry flavors and an underlying earthy funk. (MK)



Wines & Spirits (W&S) : 90 Points (2017)

A blend of about two-thirds carignane and one-third grenache, with a dollop of mourvedre, this wine is brisk and lifted, with crunchy pine scents, and flavors moving toward spiced red cherry. It's youthful and lower in alcohol (13 percent) than a lot of domestic Rhône blends, the fruit bright and lifted, the tannins bearing a fine edge for short ribs.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM