

LES VINS
DAME-JEANNE
MONTRÉAL QUÉBEC CANADA

PRÉSENTATION DE DOMAINE
CIRELLI

ATRI • ABRUZZES • ITALIE



CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE
CONCOURS DU REG. UE N. 2021/2115



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
ET DES FORÊTS





À seulement 8 km de la mer Adriatique, au cœur des collines d'Atri, dans les Abruzzes, Francesco Cirelli cultive ses vignes sur une terre suspendue entre deux mondes : le massif imposant du Gran Sasso et l'immensité de l'Adriatique.

En 2003, après avoir quitté le monde des affaires, il fonde son domaine et transforme 22 hectares en une ferme certifiée biologique. Sa philosophie repose sur l'équilibre naturel : rotation des cultures, repos des sols, élevage en plein air et fertilisation organique rythment chaque saison, sans compromis.

La connexion entre l'humain et la terre constitue l'essence même des vins de Cirelli.

Situées à 300 mètres d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition plein sud sur des sols d'argile et de calcaire actif. Elles profitent également des vents marins qui s'engouffrent dans le corridor naturel entre le Gran Sasso et la mer Adriatique, offrant aux vins une fraîcheur, une tension et une minéralité remarquables.

Au cœur du domaine se trouve l'Anforaia, un chai unique où des amphores de 800 litres, façonnées à Impruneta en Toscane, sont semi-enterrées dans le sable. Cette méthode assure une micro-oxygénation lente et constante, donnant naissance à des cuvées d'une texture soyeuse, d'une grande précision et d'une complexité rare.



CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC LE
CONCOURS DU REG. UE N. 2021/2115



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
ET DES FORÊTS





RÉGION	Abruzzes, Italie
CERTIFICATION	Biologique
SUPERFICIE	22 hectares
ALTITUDE	300 m
CÉPAGES	Trebbiano, Montepulciano, Pecorino
VINS	Gamme classique et 'linea anfora'
VENDANGES	Manuelle en caissettes

DEUX GAMMES, UNE MÊME PHILOSOPHIE

Chez Cirelli, il n'existe pas de hiérarchie entre les vins. La ligne Classique et la ligne Anfora naissent des mêmes vignobles biologiques et de la même agriculture. Ce qui change, c'est le contenant utilisé pour l'élevage, et donc la manière dont chaque vin révèle son terroir.

La ligne Classique

Les vins de la gamme Classique sont élevés principalement en cuves inox afin de préserver toute la fraîcheur du fruit et la pureté variétale. Ils mettent en valeur les grands cépages des Abruzzes — Trebbiano, Montepulciano, Pecorino et Cerasuolo — dans un style précis, gourmand et très accessible à table.

La ligne Anfora

La ligne Anfora pousse la même philosophie un peu plus loin. Les vins fermentent et s'élèvent dans des amphores de terre cuite de 800 litres, fabriquées à la main à Impruneta, en Toscane. Semi-enterrées dans le sable, elles assurent une température naturellement stable et permettent une micro-oxygénation lente, sans transmettre d'arômes comme le ferait le bois.



CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE
CONCOURS DU REG. UE N. 2021/2115



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
ET DES FORÊTS





Trebbiano d'Abruzzo

Un blanc d'une franchise et d'une pureté désarmantes. Issu de Trebbiano Abruzzese cultivé en biodynamie sur des sols d'argile et de calcaire, à 300 mètres d'altitude, ce vin fermente spontanément avant de s'affiner pendant quatre mois sur lies fines en cuve inox. Il dévoile une bouche fraîche et éclatante, marquée par les agrumes, les fleurs blanches et une minéralité saline qui évoque la proximité de l'Adriatique. Un vin droit, sincère et d'une remarquable buvabilité.

Montepulciano d'Abruzzo

Un rouge d'une rare authenticité. Égrappé, il fermente grâce aux levures indigènes avant une macération de sept jours, suivie d'un pressurage délicat pour préserver toute la finesse des tanins. Élevé six mois en cuve inox, il exprime des notes de framboise sauvage, de mûre, de terre humide et d'épices douces. Sa bouche fraîche, juteuse et souple en fait un rouge irrésistiblement facile à boire.

Pecorino

Le Pecorino incarne toute la générosité des Abruzzes. Fermenté naturellement puis élevé quatre mois sur lies fines en cuve inox, il séduit par son équilibre entre richesse aromatique et fraîcheur saline. Des notes de fruit de la passion, d'ananas et d'agrumes confits s'entremêlent à une belle minéralité iodée. Un blanc de soif, gourmand et éclatant, à servir bien frais et à partager sans cérémonie.

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo signifie « couleur cerise » — et ce rosé porte merveilleusement son nom. Sa robe, profonde et lumineuse, évoque un rubis éclatant. Issu de Montepulciano égrappé, un bref contact avec les pellicules lui apporte texture et intensité, avant une fermentation sur levures indigènes en cuve inox. Frais et sapide, il déborde de petits fruits rouges, de grenade et d'une touche de grenadine, dans un style qui rappelle les étés passés à la campagne italienne.



Agent de représentation exclusif

LES VINS
DAME-JEANNE



vindamejeanne.com
contact@vindamejeanne.com
[@VINDAMEJEANNE](https://www.instagram.com/VINDAMEJEANNE)

*Ce catalogue a été produit avec le
soutien financier de l'Union Européenne.*



CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC LE
CONCOURS DU REG. UE N. 2021/2115



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
ET DES FORÊTS

