

Domaine Sant Armettu "genovese" blanc sec 2018



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Genovese

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE NICOLAS PERRAULTSANT ARMETTU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Genovese blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (Redécouvrir la Corse en plongeant dans ses racines - J-E Simond - juillet-août 2021) : **92/100**. *Nez de fruits jaunes et de glycine ; bouche ample, généreuse mais droite, il séduit par son caractère et son équilibre sans la moindre lourdeur.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Les coteaux de Tizzano composé d'arènes argilo-granitiques.

CEPAGE : 100% genovese.

VENDANGE : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation à froid entre 8-12°C, puis vinification de 3 semaines.

ÉLEVAGE : Cuve inox et demi- muids 6 à 8 mois.

ROBE : Jaune pâle à reflets verts.

DEGUSTATION : Incisif, riche, racé et friand. Ce vin complétera des apéritifs dinatoires ou des déjeuners étonnants.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Ce vin est issu d'un cépage ancien, longtemps oublié, le genovese. Il délivre des arômes de fleurs et fruits blancs, avec beaucoup de tension et de fermeté.*

Description brève du produit :

92/100 RVF. Cette cuvée 100% genovese, un vieux cépage local longtemps oublié, s'exprime par des arômes de fleurs et de fruits blancs avec beaucoup de tension et de fermeté. Pour amateurs de grands vins blancs.