

Domaine Sant Armettu "Myrtus" blanc sec 2018



Prix du produit :

103,50 €

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: Myrtus

RVF: 89/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Myrtus blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *La réduction brouille un peu le message du Myrtus blanc, mais nous apprécions sa fraîcheur.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : 90% Vermentinu, 10% Genovese.

VENDANGE : Fermentation en demi-muids.

ÉLEVAGE : 12 mois en demi-muids sur lies intégrales.

ROBE : Robe jaune citron avec des reflets dorés.

DEGUSTATION : Imposant et frais, des amers appétents qui vieilliront avec bonheur. Généreux et séducteur, Myrtus s'appréciera sur des dîners élégant et consensuels.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Myrtus, Myrte en latin, est un être à part, qui pense que la table est le meilleur des remèdes. Offrez-lui un dîner élégant, il sera fédérateur à coup sûr.*

Description brève du produit :

Une pointe de genovese alliée à beaucoup de vermentinu, voici un très grand vin magnifiquement élevé, comme un grand bourgogne... mais typiquement corse ! (comment pourrait-il en être autrement ?). Belle garde en perspective, au moins 5 ans.