

Domaine Sant Armettu "Mino" rosé 2022



SANT ARMETTU

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mino

Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SANT ARMETTU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Sant Armettu "Mino" rosé 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE : En 1964, Paul Seroin, jeune visionnaire s'installe sur cette terre sauvage de Corse, terre superbe, baignée par le soleil, la quiétude, et bien sur pour le potentiel pressenti de ses sols. C'est à Sant Armettu, qu'il choisit de s'ancrer ; ce lieu à la beauté envoûtante où vivait un ermite

passionné par les plantes qui avait le don de guérir. En 1996, Gilles, son fils, crée le chai où depuis il vinifie et élève les vins du domaine.

MODE DE CONDUITE : Les pratiques culturales ont toujours été responsables, respectueuses de l'environnement et des cycles lunaires. Les engrais chimiques sont donc proscrits, seuls les

intrants naturels et les travaux mécaniques du sol sont adoptés. C'est pourquoi le domaine est en conversion biologique et s'orientera, prochainement, vers la biodynamie.

TERROIR : Les coteaux du golfe de Propriano composé d'arènes granitiques.

CEPAGE : 80% Sciaccarellu, 20% Nielluciu.

VENDANGE : Egrappée et triée, puis pressurage, vinification de 4 semaines.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Robe limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

DEGUSTATION : Gourmand, vif et joyeux. Un vin à l'attaque "grasse" sur une finale acidulée. Cette première marche du domaine est bienvenue à un apéritif comme à un repas.

Description brève du produit :

Un rosé corse vif et léger, à la finale acidulée tout droit venu du célèbre golfe de Propriano. *Cette première marche du domaine est bienvenue à un apéritif comme à un repas.*