

Domaine Sant Armettu IGP "Mino" blanc sec 2022



SANT ARMETTU

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mino

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

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

Domaine Sant Armettu IGP "Mino" blanc sec 2022

Commentaire du domaine : *Une belle robe saumonée aux couleurs des fins de journées avec un nez qui propose des notes acidulées très agréables de bonbons anglais et d'orange. La structure présente une attaque « grasse » avec beaucoup de plaisir et de légèreté. En bouche, on appréciera la présence des fruits exotiques qui marquent par leur longueur.*

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 : 100% de Vermentinu.

VENDANGE : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation entre 8 et 12°C, puis vinification en cuve inox.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox, sur lies fines avec bâtonnage léger.

ROBE : Jaune pâle avec des reflets verts.

DEGUSTATION : Bouche tendre et équilibrée, délicieusement aromatique et délicat.

Description brève du produit :

Un joli blanc de Corse à la bouche tendre et équilibrée, tout droit venu du célèbre golfe de Propriano. Les bons blancs corses à 15 € ne sont pas légion, profitez de ce Mino !