

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" blanc sec 2022



SANT ARMETTU

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: Sartene

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rosumarinu

RVF: 92/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" blanc sec 2022 :

Commentaire du domaine : *Arborant un joli jaune citronné, Rosumarinu blanc nous offre d'abord un parfum d'agrumes et de fleurs blanches. Ces notes se retrouvent ensuite en bouche, soutenues par une belle minéralité et une tension maîtrisée pour ce vin floral.*

La Revue du Vin de France (juillet-août 2023) : 92/100. *Dans un profil très fin et floral, précis et épuré, ce tandem (vermentinu et un peu de biancu gentile) fonctionne bien. Vivifiant, frais, on a le granit en bouche, avec de beaux amers minéraux.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : Assemblage de 90% de Vermentinu et 10% de Biancu Ghjente.

VENDANGE : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation entre 5-8°C durant 48h, puis vinification en cuve inox.

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

ROBE : Jaune pâle avec des reflets légèrement verts.

DEGUSTATION : Tendre et équilibré qui s'exprime par des notes florales avec une finale vive et épanouie. C'est un vin raffiné, doté d'une belle fraîcheur.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Rosumarinu est un enfant gâté, facétieux, qui aime la vie, la gourmandise. Il est décontracté, bavard. Il se plaira au milieu de beaux apéritifs dinatoires.*

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un blanc raffiné, doté d'une belle fraîcheur et qui met en valeur les cépages si chers à la Corse, le vermentinu et le Biancu Ghjente (ou Bianco Gentile).