

Domaine Sant Armettu Sartene "L'Ermite" rouge 2021



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2021

Appellation: Sartene

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Ermite

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Sant Armettu Sartene "L'Ermite" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **94/100**. *L'Ermite rouge déploie l'élégance innée du sciaccarellu, ce nez poudré puis un jus mûr et soyeux, séduisant sans jamais fatiguer, faisant oublier son degré.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Véritable signature du Domaine, l'Ermitte témoigne par ses arômes variés, subtils et délicats de tout le savoir-faire de ses vigneron. Ce vin traduit l'expression pure du Sciacarellu, cépage endémique gourmand aux douces saveurs de fruits rouges, il marque les esprits par son goût intense et son parfum enveloppant. Tout en subtilité et en gourmandise, L'Ermitte charme les palais instantanément.

Vêtu d'un rouge intense, l'Ermitte séduit tous les convives dès son entrée. Au nez, ce vin offre des notes profondes de fruits rouges et d'épices. Éclatant et profond, avec sa belle structure soyeuse, L'Ermitte propose des saveurs complexes et fruitées. Il nous présente ainsi toute la quintessence du Sciacarellu.

TERROIR : Sélection parcellaire sur les arènes granitiques des coteaux de Tizzano.

CEPAGE : 100% Sciaccarellu.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération pré-fermentaire entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeage et remontage selon cinétique sensorielle..

ÉLEVAGE : 9 mois en foudre et 9 mois en cuve.

DEGUSTATION : Intensité de saveurs impressionnantes, fruité et épicé, ce grand vin reflète la quintessence du Sciaccarellu.

Description brève du produit :

94/100 RVF. Cette cuvée met en valeur le Sciacarellu, cépage endémique Corse, pour qu'il s'exprime sur des notes profondes de fruits rouges.