

Domaine Sant Armettu "Myrtus" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

118,50 €

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: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Myrtus

RVF: 92/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

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

Domaine Sant Armettu Myrtus blanc sec 2022

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.