

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" rouge 2022



SANT ARMETTU

Prix du produit :

64,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: Sartene

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rosumarinu

RVF: 93/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Corse Sartene "Rosumarinu" rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. "C'est un sciaccarellu infusé, mûr, séduisant, rappelant le paprika. Cette sensation de bonbon acidulé à la framboise en finale est irrésistible".

La Revue du Vin de France (juillet-août 2023) : 93/100. *Complexe, ce sciaccarellu diffuse une aromatique de framboise, de paprika, sur fond minéral. Au palais, tout est délicat, un style pur et infusé au fruit fin, dénué de fard boisé, qui se déploie tranquillement. Pour un repas, vous*

ne vous en lasserez pas.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : 100% Sciaccarellu.

VENDANGE : Egrappée et triée, macération pré-fermentaire à froid entre 12-16°C, léger pigeage puis vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Robe rubis avec des reflets pourpres.

DEGUSTATION : Rosumarinu rouge est le chemin initiatique vers nos cuvées. La bouche gourmande et soyeuse s'ouvre sur les fruits rouges et le poivre blanc. Subtil et délicat, Rosumarinu rouge s'appréciera légèrement rafraîchi lors d'un apéritif dînatoire ou un dîner contemporain.

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 :

93/100 RVF. La cuvée qui permet de découvrir ce magnifique cépage sciaccarellu tout en douceur (ce qui est loin d'être le cas dans d'autres domaines), et plus généralement la haute qualité des vins de Sant Armettu.