

Domaine Sant Armettu "burghese" rouge 2017 (3 bouteilles)



SANT ARMETTU

Prix du produit :

69,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Burghese

RVF: 93/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE NICOLAS PERRAULTSANT ARMETTU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Burghese rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Touche d'orange sanguine dans le très ample Burghese rouge, qui déploie tous ses charmes, encadré de tanins très fins apportés par un élevage soigné.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : 60% Sciaccarellu, 20% Minustellu, 10% Nielluciu, 5% Elegante, 5% Carcaghjolu neru.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération préfermentaire à froid entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeages et remontages quotidiens.

ÉLEVAGE : 30 mois en demi-muids et 6 mois en bouteille.

ROBE : Robe profonde grenat.

DEGUSTATION : Ample et structuré, ce vin pousse tous les curseurs. Il associe la pureté éclatante d'un Ermite au caractère du Myrtus. Burghese rouge s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de publics curieux.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Sciaccarellu, Minustellu, Nielluciu, Elegante, Carcaghjolu neru deviennent "Burghese", les bourgeois de Sartène. Burghese aime les intérieurs distingués et se plaira à raconter l'histoire de sa Corse natale, au coeur d'un dîner chic.*

Description brève du produit :

93/100 RVF. La cuvée de prestige du domaine, issue d'une sélection parcellaire de 5 cépages locaux (les "burghese" ou *bourgeois* de Sartène :-), vinifiée au millimètre et élevée presque 3 ans en fûts ! Une très longue garde en perspective, mais les grands vins sont toujours bons à déguster dans leur jeunesse après un carafage révélateur de leur complexité.