

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" rouge 2021



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2021

Appellation: Sartene

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rosumarinu

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Sartene Rosumarinu rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"Rosumarinu blanc est assez technique. Nous préférons sa version rouge, dont le fruit frais et épicé est un régal."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (juillet/août 2022) : 91/100. *Rosumarinu offre une expression très florale et suave de sciaccarellu, avec beaucoup de fraîcheur et de*

délicatesse de chair. Voici un vin croquant et vif, charmeur et joyeux.

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 :

92/100 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.