

Domaine Sant Armettu "burghese" rouge 2019



SANT ARMETTU

Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Burghese

RVF: 95/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SANT ARMETTU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Burghese rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : Coup de coeur, 95/100. *"Notre coup de coeur, Burghese exprime une telle sensualité, pureté, éclat et intensité, rassemblés autour d'un fruit mûr et infusé."*

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 :

COUP DE COEUR 95/100 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.