

# Domaine Sant Armettu "genovese" blanc sec 2018



Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Genovese

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** Cette cuvée 100% genovese, un vieux cépage local longtemps oublié, s'exprime par des arômes de fleurs et de fruits blancs avec beaucoup de tension et de fermeté. Pour amateurs de grands vins blancs.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Sant Armettu Genovese blanc sec 2018**

**La Revue du Vin de France** (Redécouvrir la Corse en plongeant dans ses racines - J-E Simond - juillet-août 2021) : **92/100**. *Nez de fruits jaunes et de glycine ; bouche ample, généreuse mais droite, il séduit par son caractère et son équilibre sans la moindre lourdeur.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**TERRAOR** : Les coteaux de Tizzano composé d'arènes argilo-granitiques.

**CEPAGE** : 100% genovese.

**VENDANGE** : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation à froid entre 8-12°C, puis vinification de 3 semaines.

**ÉLEVAGE** : Cuve inox et demi- muids 6 à 8 mois.

**ROBE** : Jaune pâle à reflets verts.

**DEGUSTATION** : Incisif, riche, racé et friand. Ce vin complétera des apéritifs dinatoires ou des déjeuners étonnantes.

**TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE** : *Ce vin est issu d'un cépage ancien, longtemps oublié, le genovese. Il délivre des arômes de fleurs et fruits blancs, avec beaucoup de tension et de fermeté.*