

# Domaine Sant Armettu "Myrtus" rouge 2017



Prix du produit :

**94,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE  
Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)  
Millésime: 2017  
Appellation: IGP Ile de Beauté  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Myrtus  
RVF: 92/100  
Cépage dominant: sciaccarellu  
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

**92/100 RVF.** Une très jolie cuvée, c'est celle que le vigneron considère comme la plus emblématique de Sant Armettu. Issue d'un savant assemblage de deux terroirs (Propriano et Tizzano) et de deux cépages locaux complémentaires, le sciaccarellu et le minustellu, avec une pointe de grenache (ici on dit "elegante"). Très belle réussite avec une véritable personnalité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Sant Armettu Myrtus rouge 2017**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Nez très séduisant, matière déliée et souple, au fruit très frais, qui forme un ensemble sapide, précoce et très velouté.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR** : Alliant les coteaux du Golfe de Propriano et ceux de Tizzano. Sols d'arènes argilo-granitiques.

**CEPAGE** : 80% Sciaccarellu, 15% Minustellu, 5% Elegante.

**VENDANGE** : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération pré-fermentaire à froid entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeage et remontage quotidiens.

**ÉLEVAGE** : 12 mois en foudre et demi-muids, 6 mois en bouteilles.

**ROBE** : Robe grenat avec reflets violacés.

**DEGUSTATION** : Cuvée emblématique du domaine. Profond, digeste et généreux, Myrtus s'appréciera sur des diners élégants et consensuels.

**TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE** : *Myrtus, Myrte en latin, est un être à part, qui pense que la table est le meilleur des remèdes. Offrez-lui un diner élégant, il sera fédérateur.*