

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" rouge 2019



Prix du produit :

55,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2019

Appellation: Sartene

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Rosumarinu

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 14,5

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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Sartene Rosumarinu rouge 2019

La Revue du Vin de France (La Corse. Succombez aux beautés insulaires - J-E Simond - juin 2021) : 92/100. *Une définition du sciaccarellu avec ses parfums de garrigue et de myrrhe. Juteux, souple et tendre, avec un fruit moelleux et franc, voici un joli vin de soif à boire dans sa jeunesse.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Chair moelleuse et poudrée, infusé et sain, précis et juteux, délicieux à boire sans attendre, séduisant par son élégance naturelle.*

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.*