

Domaine Sant Armettu "genovese" blanc sec 2018



Prix du produit :

96,00 €

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 PERRAULTSANT ARMETTU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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 :

TERROIR : 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 étonnants.

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.*