Domaine Sant Armettu "burghese" rouge 2018

Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Ile de Beauté
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Burghese
RVF: 94/100
Cépage dominant: sciaccarellu
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

COUP DE COEUR 94/100 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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Burghese rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *"Les deux cuvées Burghese sont superbes : rouge juteux, à la trame patinée, aux notes de cuir, réglisse et fleurs séchées."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **Coup de cœur 94/100**. *Nez de maquis et de poivre noir, bouche de grande envergure, savoureuse et très étoffée, dont la maturité de fruit et de tanins surprend dans le contexte du millésime. Un vin ambitieux, très abouti, haut en couleur.*

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.*