

Domaine Sant Armettu "burghese" blanc sec 2018



SANT ARMETTU

Prix du produit :

450,00 €

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: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Burghese

RVF: 94/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 RVF. La cuvée de prestige du domaine, issue d'une sélection parcellaire de 3 cépages locaux (les "burghese" ou *bourgeois* de Sartène :-), vinifiée au millimètre et élevée 2 ans en fûts et sur lies. Un grand blanc pour "en mettre plein la vue"... ou à garder pour soi tout seul, comme on veut !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Sant Armettu Burghese blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *"Les deux cuvées Burghese sont superbes : blanc débordant de saveurs de fruits jaunes, de miel et de nougat, dans un style voluptueux mais équilibré, de forte personnalité."*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Sélection parcellaire sur les arènes granitiques des coteaux de Tizzano.

CEPAGE : 80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentele.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, pressurage direct à basses pressions, stabulation à froid entre 8-12°C durant 48h, fermentation en demi-muids avec bâtonnage léger.

ÉLEVAGE : 24 mois demi-muids sur lies intégrales.

ROBE : Robe jaune or.

DEGUSTATION : La bouche s'appuie sur des amers nobles et impressionne par sa persistance. Épanoui et racé, Burghese blanc s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de public curieux.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Vermentinu, Genovese, Biancu Ghjentele 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.*