

# 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 PERRAULT SANT ARMETTU  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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 :**

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

**CEPAGE** : 80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentile.

**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 Ghjentile deviennent "Burghese", les bourgeois de Sartène. Burghese aime les intérieurs distingués et se plaira à raconter l'histoire de sa Corse natale, au cœur d'un dîner chic.*