

Domaine Sant Armettu "elegante" rouge 2020



SANT ARMETTU

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Elegante

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF. Très grand vin corse au nez très floral, qui nous a fait découvrir le domaine et a conquis l'ensemble des dégustateurs, sans aucune réserve, ce qui est rare ! Cette cuvée 100% Elegante (le nom corse du grenache) est issue de vignes plantées sur les coteaux du golfe de Propriano. *La pureté des arômes fruités se mêle aux tanins juteux et veloutés.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu "Elegante" rouge 2020

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 92/100. "Ce vin rouge se distingue en offrant au nez des nuances délicates gorgées de soleil, de magnifiques senteurs florales, de garrigue. Un réel éclat se dégage de ce grenache du sud de la Corse, issu des arènes granitiques de Propriano. On retrouve cette finesse dans une bouche déliée, aérienne et gracieusement digeste. Un vin infusé, sens à-coup."

La Revue du Vin de France (fév. 2023, article "nos 70 très grands grenaches du monde") : 92/100. *Magnifiques senteurs florales, de garrigue aux nuances délicates gorgées de soleil. Un réel éclat se dégage de ce grenache du sud de la Corse, sur les arènes granitiques de Propriano. On retrouve cette finesse dans une bouche déliée, aérienne et gracieusement digeste. Un vin infusé, sans à-coup.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"Belle réussite pour Elegante, dont le profil sobre et délicatement compoté du fruit préserve équilibre et fraîcheur."*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

TERRAIN : Les coteaux du golfe de Propriano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% grenache.

VENDANGE : Egrappée et triée, macération pré-fermentaire à froid entre 12-16°C, léger pigeage puis vinification traditionnelle en foudre.

ÉLEVAGE : 12 mois en ½ muid.

ROBE : Robe cerise.

DEGUSTATION : La pureté des arômes fruités se mêle aux tanins juteux et veloutés. Ce vin franc et gourmand s'appréciera lors de déjeuners chics pour publics avertis.