Domaine Sant Armettu "Mino" rouge 2022

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Ile de Beauté
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mino
Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

Un joli rouge de Corse à la bouche fruité et équilibrée, tout droit venu des célèbres golfes de Propriano et de Tizzano. Les bons rouges corses à moins de 15 € ne sont pas légion, profitez de ce Mino !

Description du produit :

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

Domaine Sant Armettu IGP "Mino" rouge 2022

Commentaire du domaine : *Une belle robe rouge grenat intense pour un nez dont les arômes de fruits noirs et d'épices laissent place à un parfum légèrement plus mentholé sur la fin. La structure présente une attaque souple ainsi que des tanins faciles et soyeux. Une belle structure*

pour un vin puissant. En bouche, il développe des arômes de mûres et d'épices..

Fiche Technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE : En 1964, Paul Seroin, jeune visionnaire s'installe sur cette terre sauvage de Corse, terre superbe, baignée par le soleil, la quiétude, et bien sur pour le potentiel pressenti de ses sols. C'est à Sant Armettu, qu'il choisit de s'ancrer ; ce lieu à la beauté envoûtante où vivait un ermite
passionné par les plantes qui avait le don de guérir. En 1996, Gilles, son fils, crée le chai où depuis il vinifie et élève les vins du domaine.

MODE DE CONDUITE : Les pratiques culturales ont toujours été responsables, respectueuses de l'environnement et des cycles lunaires. Les engrais chimiques sont donc proscrits, seuls les intrants naturels et les travaux mécaniques du sol sont adoptés. C'est pourquoi le domaine est en conversion biologique et s'orientera, prochainement, vers la biodynamie.

TERROIR : Les coteaux du golfe de Propriano et Tizzano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 50% Sciaccarellu, 25% Niellucciu et 25% Syrah.

VENDANGE : Egrappée et triée, vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Rouge grenat, reflets violets.

DEGUSTATION : Attaque souple avec une belle structure. Un vin intense avec des tanins soyeux.