

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" rouge 2023



SANT ARMETTU

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2023

Appellation: Sartène

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

La cuvée qui permet de découvrir ce magnifique cépage sciaccarellu tout en douceur (ce qui est loin d'être le cas dans d'autres domaines), et plus généralement la haute qualité et le fruité incomparable des vins de Sant Armettu. **92/100 RVF.**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Corse Sartene "Rosumarinu" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **92/100**. *Rosumarinu rouge 2023, moins concentré que 2022, dévoile une vraie définition de sciaccarellu, sapide et élégant, apte à la garde.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Les coteaux de Tizzano composés d'arènes argilo-granitiques.

CEPAGE : 100% Sciaccarellu.

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

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Robe rubis avec des reflets pourpres.

DEGUSTATION : Rosumarinu rouge est le chemin initiatique vers nos cuvées. La bouche gourmande et soyeuse s'ouvre sur les fruits rouges et le poivre blanc. Subtil et délicat, Rosumarinu rouge s'appréciera légèrement rafraîchi lors d'un apéritif dînatoire ou un dîner contemporain.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Rosumarinu est un enfant gâté, facétieux, qui aime la vie, la gourmandise. Il est décontracté, bavard. Il se plaira au milieu de beaux apéritifs dinatoires.*