

# Domaine Sant Armettu Sartene "L'Ermite" rouge 2022



Prix du produit :

**450,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: Sartene

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Ermite

RVF: 93/100

Cépage dominant: sciaccarellu

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Cette cuvée à la production minimaliste met en valeur le Sciacarellu, cépage endémique Corse, pour qu'il s'exprime sur des notes profondes de fruits rouges.

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine Sant Armettu Sartene "L'Ermite" rouge 2022**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **93/100**. *De tous les rouges nous avons apprécié tout particulièrement L'Ermite 2022 pour ses notes de fraises chaudes, sa finesse, son infinie pureté.*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine**

Véritable signature du Domaine, l'Ermite témoigne par ses arômes variés, subtils et délicats de tout le savoir-faire de ses vignerons. Ce vin traduit l'expression pure du Sciacarellu, cépage endémique gourmand aux douces saveurs de fruits rouges, il marque les esprits par son goût intense et son parfum enveloppant. Tout en subtilité et en gourmandise, L'Ermite charme les palais instantanément.

Vêtu d'un rouge intense, l'Ermite séduit tous les convives dès son entrée. Au nez, ce vin offre des notes profondes de fruits rouges et d'épices. Éclatant et profond, avec sa belle structure soyeuse, L'Ermite propose des saveurs complexes et fruitées. Il nous présente ainsi toute la quintessence du Sciacarellu.

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

**CEPAGE** : 100% Sciaccarellu.

**VENDANGE** : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération pré-fermentaire entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeage et remontage selon cinétique sensorielle..

**ÉLEVAGE** : 9 mois en foudre et 9 mois en cuve.

**DEGUSTATION** : Intensité de saveurs impressionnantes, fruité et épicé, ce grand vin reflète la quintessence du Sciaccarellu.