Domaine Sant Armettu "Myrtus" rouge 2022 (3 bouteilles)

Prix du produit :

118,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Ile de Beauté
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Myrtus
RVF: 92/100
Cépage dominant: sciaccarellu

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Myrtus rouge 2022

Le Figaro.fr (Les cinq cuvées coup de cœur de Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2021 - A. Dorey - juin 2021) : *Parmi les bijoux du vignoble corse. Il y a dans les vins de ce domaine le ressenti fidèle d'un passionné pour son terroir, amené à être révélé comme si vous savouriez les raisins d'une délicate rosée du matin. C'est au cœur de ce vignoble de montagne exposé au soleil et aux embruns que l'on produit Myrtus, l'une de ces cuvées magiques de Corse où s'entremêlent les cépages sciaccarellu, minustellu et elegante. La fraise écrasée, cette distinction florale proche de celle d'une rose, évoquant le maquis frais, la prune, et cette sensation de baies juteuses et poivrées dans une bouche caressante de tannins griffants, à la fois profonde et délicate, qui s'accordera à merveille avec des viandes subtiles et goûteuses tels*

que le pigeon ou le veau au myrte.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Alliant les coteaux du Golfe de Propriano et ceux de Tizzano. Sols d'arènes argilo-granitiques.

CEPAGE : 80% Sciaccarellu, 15% Minustellu, 5% Elegante.

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

ÉLEVAGE : 12 mois en foudre et demi-muids, 6 mois en bouteilles.

ROBE : Robe grenat avec reflets violacés.

DEGUSTATION : Cuvée emblématique du domaine. Profond, digeste et généreux, Myrtus s'appréciera sur des diners élégants et consensuels.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Myrtus, Myrte en latin, est un être à part, qui pense que la table est le meilleur des remèdes. Offrez-lui un diner élégant, il sera fédérateur.*

Description brève du produit :

Une très jolie cuvée, c'est celle que le vigneron considère comme la plus emblématique de Sant Armettu. Issue d'un savant assemblage de deux terroirs (Propriano et Tizzano) et de deux cépages locaux complémentaires, le sciaccarellu et le minustellu, avec une pointe de grenache (ici on dit "elegante"). Très belle réussite avec une véritable personnalité. **92/100 RVF**