

Domaine Sant Armettu "burghese" rouge 2020



SANT ARMETTU

Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

94/100 RVF. La cuvée de prestige du domaine, issue d'une sélection parcellaire de 5 cépages locaux (les "burghese" ou *bourgeois* de Sartène :-), vinifiée au millimètre et élevée presque 3 ans en fûts ! Une très longue garde en perspective, mais les grands vins sont toujours bons à déguster dans leur jeunesse après un carafage révélateur de leur complexité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Burghese rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100**. Des 4 rouges, nous avons apprécié tout particulièrement Burghese 2020, pour ses parfums et sa chair veloutée, son élevage long

participe à cette évolution si positive. Trois cépages sur ce 2020 : sciaccarellu principalement, complété de syrah et minustrellu, rubis de bonne intensité, peu évoluée. De fines notes fumées s'intercalent au milieu d'un fruit noir frais et jeune, le boisé reste discret, l'ensemble est bien rassemblé. La bouche est charnue, veloutée, des tanins d'une grande suavité que l'ont doit normalement à un élevage patient de 36 mois en demi-muids ; ce 2020 a l'évolution parfaite d'un grand vin méditerranéen. A boire sur 10 ans.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

D'une robe rouge grenat intense, Burghese offre des notes profondes et raffinées d'épices et de fruits rouges. Sa structure complexe et satinée présente une exceptionnelle longueur en bouche ainsi qu'un potentiel de garde très important. On retrouve également des arômes de camphre et de clou de girofle qui viennent s'assembler tout en finesse aux fruits et aux épices.

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

CEPAGE : 60% Sciaccarellu, 20% Minustellu, 10% Nielluciu, 5% Elegante, 5% Carcaghjolu neru.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération préfermentaire à froid entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeages et remontages quotidiens.

ÉLEVAGE : 30 mois en demi-muids et 6 mois en bouteille.

ROBE : Robe profonde grenat.

DEGUSTATION : Ample et structuré, ce vin pousse tous les curseurs. Il associe la pureté éclatante d'un Ermite au caractère du Myrtus. Burghese rouge s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de publics curieux.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Sciaccarellu, Minustellu, Nielluciu, Elegante, Carcaghjolu neru deviennent "Burghese", les bourgeois de Sartène. Burghese aime les intérieurs distingués et se plaira à raconter l'histoire de sa Corse natale, au coeur d'un dîner chic.*