

Domaine Sant Armettu "Myrtus" blanc sec 2023



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Myrtus

RVF: 93/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une pointe de genovese alliée à beaucoup de vermentinu, voici un très grand vin magnifiquement élevé, comme un grand bourgogne... mais typiquement corse ! (comment pourrait-il en être autrement ?). Belle garde en perspective, au moins 5 ans.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Myrtus blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *4 harmonieux blancs présentés, bien gérés en élevage.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Myrtus blanc adopte une jolie robe citronnée avec de beaux reflets dorés. Au nez, on distingue des notes fleurs blanches et de légers fruits exotiques qui s'accordent parfaitement ensemble. On va d'ailleurs retrouver toute l'amplitude de ces arômes sur une belle longueur en bouche. Avec le temps, Myrtus blanc évoluera sur des notes plus pétrolées tout aussi intéressantes.

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

CEPAGE : 90% Vermentinu, 10% Genovese.

VENDANGE : Fermentation en demi-muids.

ÉLEVAGE : 12 mois en demi-muids sur lies intégrales.

ROBE : Robe jaune citron avec des reflets dorés.

DEGUSTATION : Imposant et frais, des amers appétents qui vieilliront avec bonheur. Généreux et séducteur, Myrtus s'appréciera sur des dîners élégant 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 dîner élégant, il sera fédérateur à coup sûr.*