

Domaine Sant Armettu Sartene "L'Ermite" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

226,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2022

Appellation: Sartène

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

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. Rouge carmin-grenat, peu extrait. La palette d'arômes offre un profil très délicat, le sciaccarellu (vigne plantée en 1973) se montre plutôt sur un versant solaire, avec des notes de fraises chaudes. La bouche est déliée, fine en tanins, très élégante et raffinée comme à son habitude. Cet ermite 2022 devrait se déguster sur les cinq prochaines années, il nous semble moins frais et enduring que le 2021.*

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% Sciacarellu.

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 Sciacarellu.