

Domaine Sant Armettu "Mino" blanc sec 2025

Prix du produit :

90,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroïn (SANT ARMETTU)

Millésime: 2025

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un joli vin blanc Corse à la bouche tendre et équilibrée, tout droit venu du célèbre golfe de Propriano et de Tizzano. Les bons blancs corses à 15 € ne sont pas légion, profitez de ce Mino !
IMPORTANT : ce vin a été mis en bouteille en écoutant les Kinks ;-)

Description du produit :

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

Domaine Sant Armettu IGP "Mino" blanc sec 2025

Minò, littéralement le "petit", nous fait pourtant découvrir la grande générosité de ses vins : "MINO DI NOME MA MAIO DI GUSTU". *Petit par le nom, grand par le goût !*
Minò blanc, fin et délicat, délicieusement aromatique est issu du Vermentinu, un cépage méditerranéen aromatique et rafraichissant. Très belle entrée en matière pour cette cuvée, qui signe tout le talent de ses vignerons.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE : En 1964, Paul Seroïn, jeune visionnaire s'installe sur cette terre sauvage de Corse, terre superbe, baignée par le soleil, la quiétude, et bien sur pour le potentiel pressenti de ses sols. C'est à Sant Armettu, qu'il choisit de s'ancrer ; ce lieu à la beauté envoûtante où vivait un ermite

passionné par les plantes qui avait le don de guérir. En 1996, Gilles, son fils, crée le chai où depuis il vinifie et élève les vins du domaine.

MODE DE CONDUITE : Les pratiques culturales ont toujours été responsables, respectueuses de l'environnement et des cycles lunaires. Les engrais chimiques sont donc proscrits, seuls les intrants naturels et les travaux mécaniques du sol sont adoptés. C'est pourquoi le domaine est en conversion biologique et s'orientera, prochainement, vers la biodynamie.

TERROIR : Les coteaux du golfe de Propriano et Tizzano, composé d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% de Vermentinu.

VENDANGE : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation entre 8 et 12°C, puis vinification en cuve inox.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox, sur lies fines avec bâtonnage léger.

ROBE : Jaune pâle avec des reflets dorés.

DEGUSTATION : Bouche tendre et équilibrée, délicieusement aromatique et délicat. Un vin franc tout en fraîcheur qui présente des arômes de fleurs blanches.

Si vous aimez les vins du domaine Sant Armettu, vous pourriez apprécier les vins du [domaine Santamaria](#)