

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" blanc sec 2025

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2025

Appellation: Sartène

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un blanc raffiné, doté d'une belle fraîcheur et qui met en valeur les cépages si chers à la Corse, le vermentinu et le Biancu Ghjentile (ou Bianco Gentile). IMPORTANT : ce vin a été embouteillé en écoutant Nina Simone :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SANT ARMETTU

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Sartene "rosumarinu" blanc sec 2025

Commentaire du domaine : *Arborant un joli jaune citronné, Rosumarinu blanc nous offre d'abord un parfum d'agrumes et de fleurs blanches. Ces notes se retrouvent ensuite en bouche, soutenues par une belle minéralité et une tension maîtrisée pour ce vin floral.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : Assemblage de 90% de Vermentinu et 10% de Biancu Ghjentele.

VENDANGE : Egrappée et triée, pressurage direct, stabulation entre 5-8°C durant 48h, puis vinification en cuve inox.

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

ROBE : Jaune pâle avec des reflets légèrement dorés.

DEGUSTATION : bouche équilibrée qui s'exprime par des notes florales et de fruits à chair blanche. Ces arômes sont soutenue par une belle tension et une minéralité qui nous rappelle la proximité immédiate de la méditerranée.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Rosumarinu est un enfant gâté, facétieux, qui aime la vie, la gourmandise. Il est décontracté, bavard. Il se plaira au milieu de beaux apéritifs dinatoires.*
Rosumarinu est un enfant gâté, facétieux, qui aime la vie, la gourmandise. Il est décontracté, bavard. Il se plaira au milieu de beaux apéritifs dinatoires.

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