

Domaine Sant Armettu "burghese" blanc sec 2021



SANT ARMETTU

Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Famille Seroin (SANT ARMETTU)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. La cuvée de prestige du domaine, issue d'une sélection parcellaire de 3 cépages locaux (les "burghese" ou *bourgeois* de Sartène :-), vinifiée au millimètre et élevée 2 ans en fûts et sur lies. Un grand blanc pour "en mettre plein la vue"... ou à garder pour soi tout seul, comme on veut ! ATTENTION : ce vin a été mis en bouteilles en écoutant les Red Hot Chilli Peppers :-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sant Armettu Burghese blanc sec 2021 :

La Revue du Vin de France (juin 2026) : **94/100**. *Sur les hauteurs du golfe de Propriano, père et fils sont passés maîtres dans l'art de vinifier et d'élever les rouges et les blancs. En témoigne leur cuvée Burghese. Jugez plutôt en dégustant le 2021 qui réunit le vermentinu, majoritaire, et le genovese. Ce blanc a si bien évolué. Son aromatique est complexe, mellifère, florale, presque rhodanienne, intégrant avec aisance l'élevage. La bouche livre un jus équilibré. Une belle partition digne des plus grands blancs du continent !*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100**. *Citons Burghese et Ermite, nos préférés, hauts en relief, dignes des plus grands blancs du continent.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : 80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentile.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, fermentation en foudre. Entonnage puis sélection des meilleurs demi-muids pour la mise en élevage prolongé

ÉLEVAGE : 24 mois demi-muids sur lies intégrales.

ROBE : Robe jaune or.

DEGUSTATION : La bouche s'appuie sur des amers nobles et impressionne par sa persistance. Épanoui et racé, Burghese blanc s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de public curieux.

TEXTE DE LA CONTRE ETIQUETTE : *Vermentinu, Genovese, Biancu Ghjentile 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.*

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