

CORSE - SARTENE 2025

« ROSUMARINU » BLANC

Domaine Sant Armettu



Situation : Le domaine Sant Armettu (Saint-Ermite en langue Corse, qui d'après la légende soignait les habitants de la région par les plantes) occupe des coteaux qui dominant le golfe de Propriano. Gilles Seroin a construit son chai en 1996 et la certification bio est actuellement en cours. Ce vigneron passionné et attachant est doué d'un grand talent de vinificateur et d'éleveur, désormais rejoint par ses enfants Jeanne et Guillaume. Dans les trois couleurs, les vins se montrent sincères et généreux, et le domaine rejoint désormais le peloton des meilleurs de l'île de Beauté.

Encépagement : 90% de Vermentinu et 10% de Biancu Ghjentile

Terroir : Arènes Argilo-Calcaire sur les Coteaux de Tizzano

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur sa jeunesse.

Observations : Assez instantanément s'échappent du verre de grisantes notes de fruits frais. La puissance évocatrice de ce vin est étonnante et la superposition d'expressions odorifères complexes laisse rapidement entrevoir la présence d'un paysage marqué par la mer, avec ses évocations de coquillages et de sel marin, mais aussi le maquis. La bouche est éclatante, vive et savoureuse, sur de chatoyantes saveurs vertes et fraîches. On y retrouvera, dansantes, les saveurs de poire fraîche, de citron à peine confit et de melon de Cavaillon. Tous des marqueurs du vermentinu.

Quelques accords : Scampi frittiu, loup au fenouil, une bouillabaisse, un Fromage de chèvre de Calvin ou brebis de Sartène...

