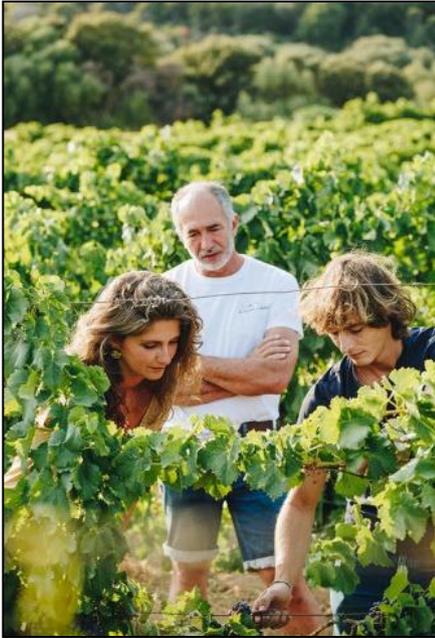


CORSE - SARTENE 2024

« ROSUMARINU » ROUGE

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 dominent 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 : 100% Sciaccarellu

Terroir : Arènes Argilo-Calcaire sur les Coteaux de Tizzano

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Le vin dévoile une robe cerise aux reflets rubis. Le bouquet exprime une généreuse fraîcheur de fruits rouges bien mûrs et des notes de fruits des bois. En bouche ce sont des saveurs de maquis et garrigue qui succèdent aux fruits rouges. Les tanins sont souples et enrobés et donne au vin une belle ampleur ainsi qu'une persistance aromatique sur les fruits croquants.

Quelques accords : Veau aux Olives vertes, Figatellu aux lentilles...

