

SANT ARMETTU

VINS CORSES SARTÈNE

Gilles Serain
VIGNERON

HISTOIRE : En 1964, Paul Seroin, 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.



MINÒ rosé

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

CEPAGE : 80% Sciaccarellu, 20% Nielluciu.

VENDANGE : Egrappée et triée, puis pressurage, vinification de 4 semaines.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox.

ROBE : Robe limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

DEGUSTATION : Gourmand, vif et joyeux. Un vin à l'attaque « grasse » sur une finale acidulée

Cette première marche du domaine est bienvenue à un apéritif comme à un repas.