

# SANT ARMETTU

VINS CORSES SARTÈNE

Gilles Seroin  
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.



## Elegante

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

**CEPAGE :** 100% grenache.

**VENDANGE :** Egrappée et triée, macération pré-fermentaire à froid entre 12-16°C, léger pigeage puis vinification traditionnelle en foudre.

**ÉLEVAGE :** 12 mois en ½ muid.

**ROBE :** Robe cerise.

**DEGUSTATION :** La pureté des arômes fruités se mêle aux tanins juteux et veloutés. Ce vin franc et gourmand s'appréciera lors de déjeuners chics pour publics avertis.