

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.



L'Ermitte

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

CEPAGE : 100% Sciaccarellu.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération pré-fermentaire à froid entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeage et remontage quotidiens.

ÉLEVAGE : 9 mois en cuve et 9 mois en foudre.

DEGUSTATION : Intensité de saveurs impressionnantes, fruité et épicé, la quintessence du Sciaccarellu...

Grand vin, l'Ermitte s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de publics curieux.