

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.



Myrtus rouge

TERROIR : Alliant les coteaux du Golfe de Propriano et ceux de Tizzano. Sols d'arènes argilo-granitiques.

CEPAGE : 80% Sciaccarellu, 15% Minustellu, 5% Elegante.

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 : 12 mois en foudre et demi-muids, 6 mois en bouteilles.

ROBE : Robe grenat avec reflets violacés.

DEGUSTATION : Cuvée emblématique du domaine.

Profond, digeste et généreux, Myrtus s'appréciera sur des diners élégants et consensuels.

Le domaine : route de baracci, départementale 257, 20113 Olmeto, Corse

Adresse administrative : 9, rue Napoléon, 20110 Propriano / tél. 33 (0)4 95 76 24 47 / e-mail contact@santarmettu.com

WWW.SANTARMETTU.COM