

# 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.



## Burghese rouge

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

**CEPAGE :** 60% Sciaccarellu, 20% Minustellu, 10% Nielluciu, 5% Elegante, 5% Carcaghjolu neru.

**VENDANGE :** Egrappée, triée à la vigne et en cave, macération préfermentaire à froid entre 12-16°C, fermentation en foudre avec pigeages et remontages quotidiens.

**ÉLEVAGE :** 30 mois demi-muids et 6 mois en bouteille.

**ROBE :** Robe profonde grenat.

**DEGUSTATION :** Ample et structuré, ce vin pousse tous les curseurs. Il associe la pureté éclatante d'un Ermite au caractère du Myrtus.

Burghese rouge s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de publics curieux.

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](mailto:contact@santarmettu.com)

[WWW.SANTARMETTU.COM](http://WWW.SANTARMETTU.COM)