

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 culturelles 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 blanc

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

CEPAGE : 80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentele.

VENDANGE : Egrappée, triée à la vigne et en cave, pressurage direct à basses pressions, stabulation à froid entre 8-12°C durant 48h, fermentation en demi-muids avec bâtonnage léger.

ÉLEVAGE : 24 mois demi-muids sur lies intégrales.

ROBE : Robe jaune or.

DEGUSTATION : La bouche s'appuie sur des amers nobles et impressionne par sa persistance.

Épanoui et racé, Burghese blanc s'appréciera en compagnie de mets raffinés et de public curieux.