Domaine Sant'Armettu - L'Ermite Blanc & Rouge - Corse - Sartène AOP

Les cuvées ultra-confidentielles!

Détails de l'offre

Par Qombucha



SANT'ARMETTU

Pays

France

Région

Sud-Ouest de la Corse

Appellation

Sartène AOC

Nature du Sol

Arènes granitiques des coteaux de Tizzano

Culture

Biologique certifiée

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Domaine Sant'Armettu - L'Ermite Blanc & Rouge - Corse - Sartène AOP

Les cuvées ultra-confidentielles!

Détails de l'offre

Par Qombucha



L'ERMITE 2025

Ce pur Vermentinu issu d'une sélection parcellaire sur les hauts coteaux de Tizzano est une claque de fraîcheur. Travaillé sans fermentation malolactique, le nez refuse le piège de la lourdeur exotique pour imposer une complexité folle : aubépine, camomille, zeste de cédrat et une sensation saline presque marine. En bouche, c'est un athlète affûté. L'attaque est droite, la structure se déploie sur une trame serrée, presque crayeuse, portée par une acidité laser. La finale s'étire interminablement sur une amertume noble de grande classe et des notes de maquis persistant. Un blanc d'esthète, tendu et vibrant, qui démontre le grand potentiel de garde de ce terroir.

Couleur

Blanc

Cépage

100% Vermentinu

Vinification

Levures indigènes, fermentation en foudre, sans intrants, non filtré

Élevage

12 mois en foudres

Température de service

12-13°C

Maturité

A déguster de nos jours à 2039+

Degré Alcoolique

14% vol

Accords mets/vin

Tartare de langoustines locales au gingembre frais et émulsion d'eau de mer • Denti rôti au four de début d'été aux herbes sauvages et câpres de Tizzano • Risotto au safran corse et copeaux de poutargue artisanale.

Domaine Sant'Armettu - L'Ermite Blanc & Rouge - Corse - Sartène AOP

Les cuvées ultra-confidentielles!

Détails de l'offre

Par Qombucha



L'ERMITE 2024

La quintessence absolue du Sciaccarellu issu de vieilles vignes de 1973 sur arènes granitiques. Oubliez l'extraction massive ou le maquillage boisé, on touche ici à un chef-d'œuvre de finesse et de toucher de bouche. Le nez explose sur la fraise des bois et la gelée de framboise, avant d'être rattrapé par un poivre noir chirurgical et l'immortelle séchée. En bouche, la texture soyeuse est bluffante, presque aérienne, mais solidement charpentée par une tension minérale saline. Les tanins sont d'un raffinement extrême, fins et patinés par un élevage de 9 mois en foudre puis 9 mois en cuve. La finale, monumentale et juteuse, laisse le palais net, vibrant de petits fruits épicés.

Couleur

Rouge

Cépage

100% Sciaccarellu

Vinification

Levures indigènes

Élevage

18 mois dont 9 mois en foudres

Température de service

16-17°C

Maturité

A déguster de nos jours à 2039+

Degré Alcoolique

15% vol

Accords mets/vin

Véritable côte de veau tigré à la milanaise, jus réduit à la myrte et panais fondants d'automne • Pigeon ramier rôti sur le coffre, réduction de cerises noires sauvages et poivre de Sichuan • Épaule d'agneau de lait de fin d'hiver confite à la népéta et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive locale.