

Patrimonio blanc 2021 "Clos SANTINI" Franck SANTINI Hautes vignes 75 cl

Ce blanc pâle et brillant développe un bouquet complexe de notes fruitées, d'amandes, florales et minérales, d'un zeste doux. Équilibré et d'une bonne



Référence : 270

Prix : 17.60 €

Descriptif :

Patrimonio blanc 2021 "Clos SANTINI" Franck SANTINI Hautes vignes 75 cl

En plein cœur de Patrimonio, le domaine Santini s'étend sur 12 ha de vignes en coteaux et d'un seul tenant. L'actuel propriétaire, Franck Santini l est le petit-fils du vigneron Louis Montemagni et fils du négociant Toussaint Mathieu Santini, famille depuis 150 ans dans la viticulture. Depuis qu'il a repris le domaine, le vigneron est entouré de deux œnologues, Eddy Retali et Patrick Gignac, ancien directeur de la cave de Patrimonio et docteur en œnologie. Les vignes sont situées sur un sol argilo-calcaire, particularité de la région et sont entretenues en bio, à savoir labour, les vendanges manuelles, aucun traitement chimique, simplement l'emploi de soufre et de la bouillie bordelaise. Un savoir-faire qui sera bientôt labellisé bio. Les vins du domaine sont issus du Nielluccio et du Vermentinu pour les vins blancs. Aux vins viennent s'ajouter muscats, liqueurs et apéritifs réalisés à partir de plantes bien locales (myrte, châtaigne, cédrat, orange amer, arbouse...) Notre jeune vigneron, dont le vin a été récompensé à plusieurs reprises, a ajouté, aux 10 ha initiaux du domaine viticole, six hectares de niellucciu. Une superbe cave a vu le jour sur la commune, et dispose d'un magnifique caveau de dégustation.

notes de dégustation:

. Ce blanc pâle et brillant développe un bouquet complexe de notes fruitées, d'amandes, florales et minérales, d'un zeste doux. Équilibré et d'une bonne longueur, en bouche simple, amers un peu marqués, surtout sur la

rétro.

cépage : 100% vermentinu ou malvoisie Corse

accords: crabe farci, dorade à la provençale, parmetier de poisson, saint pierre à la vapeur, calamar à l'encre, pâte au pesto, brocciu Corse, fromage de chèvre.

T°S: 10 - 12 °C

G: 2 - 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)