

Patrimonio rouge 2021 "Clos SANTINI" Hautes Vignes Franck SANTINI 75 cl A.BIO

Au nez se développent des arômes larges de griottes, fraises des bois et d'herbes du maquis. En bouche, le palais est ample et charnu,



Référence : 272

Prix : 17.60 €

Descriptif :

Patrimonio rouge 2021 "Clos SANTINI" Hautes Vignes Franck SANTINI 75 cl A.BIO

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 I 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, arboise...) Notre jeune vigneron, dont le vin a été récompensé à plusieurs reprises, a ajouté, aux 10 ha initiaux du domaine viticole, six hectares de nielluccio. Une superbe cave a vu le jour sur la commune, et dispose d'un magnifique caveau de dégustation.

notes de dégustation :

Sa couleur cerise noire,est, dense et profonde. Au nez se développent des arômes larges de griottes, fraises des bois et d'herbes du maquis.En bouche, le palais est ample et charnu,c'est un vin gourmand, alliant fruité et richesse tannique.

cépages: 90% Nielluccio - 10% Grenache

accords : côtelettes d'agneaux au thym, d'un gigot de chevreuil aux griottes, confit de canard, daube de sanglier,osso bucco, ou des fromages de brebis mi-frais.

T°S : 14°C

G: 5 à 7 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)