

ROSUMARINU ROUGE, AOP CORSE SARTÈNE

2025

SANT ARMETTU

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	6-7 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Graniet
Druivenras	Sciaccarellu
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Pasta's, zuiderse gerechten en zelfs bij vis
Lagering	Inox
Land	Frankrijk
Regio	Corsica
Serveren	In een breed glas op 15°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, fruit, zacht



Omschrijving

De tweede lijn van het domein wordt als Rosumarinu (rozemarijn) gebotteld en staat voor wijnen die direct drinkplezier met complexiteit combineren. Deze 100% Sciaccarellu is één van die bijzondere druiven op Corsica en geeft wijnen die gedragen worden door lichtvoetigheid, frisheid en finesse met toch een zuiderse charme. Iemand zij ons dat het lijkt alsof het een kruising is van Pinot Noir en Grenache. Dat is het uiteraard niet, maar wat stijl betreft kunnen we ons daarin wel vinden. opvallend transparante kleur. Mooi, fris rood fruit gecombineerd met (zoete) kruidigheid en een speelse, sappig smaak boordevol fruit. Een lichte hint van sinaas.

SANT ARMETTU

Met 5.782 ha is Corsica een niet te onderschatten wijngebied. Doch weinig gekend, maar ontzettend boeiend met een geheel eigen wijnstijl. Het biologische Sant Armettu ligt in het zuidwesten van het

eiland, waar granietbodems veel voorkomen.

Je zou het misschien niet verwachten, maar als eiland kent Corsica heel wat variatie wat bodems en microklimaten betreft. Niet onlogisch op een lap grond waar geen meter vlak is. Het onderscheid in neerslag tussen de kust en de hoger gelegen gebieden is groot. En de luchtvochtigheid ligt vaak hoog. Daar komt nog een resem druivenrassen bij, waarvan er verschillende autochtoon zijn. Je vindt er bekende rode rassen zoals Merlot, Carignan, Grenache (Elegante als synoniem), Syrah, etc., maar ook Nielluciu (het Corsicaanse synoniem voor Sangiovese), de bijzondere Sciaccarellu met fijnzinnige, aromatische wijnen die je als een mix kan beschouwen van Pinot Noir en Grenache. In wit vind je naast Chardonnay, Ugni Blanc ook onder andere Vermentino. Wat verder opvalt is dat 70% van de productie rosé is.

Als herkomstbenaming zijn er 9 AOP (appellaties) en 1 IGP (landwijn)

- AOP Corse Coteaux du Cap Corse (noorden) : 32 ha
- AOP Patrimonio (noorden) : 403 ha
- AOP Muscat du Cap Corse (noorden) : 39 ha
- AOP Corse Calvi (noordwest) : 262 ha
- AOP Corse (oosten): 1462 ha
- AOP Ajaccio (westen): 248 ha
- AOP Corse Sartène (zuidwest): 245 ha
- AOP Corse Porte-Vecchio (zuidoost): 90 ha
- AOP Corse Figari (zuiden): 143 ha
- IGP île de Beauté: 2858 ha

Sant Armettu ligt in de appellatie Corse Sartène, als één van de 8 wijndomeinen. De meest voorkomende druivenrassen zijn allemaal authentiek Corsicaans: Sciaccarellu, Niellucciu, Barbarossa, Vermentinu. De rode wijnen geven een stijl die het midden houdt tussen fijn, sappig, aromatisch en toch intense structuur. De witte wijnen zijn fris en toch filmend van stijl. Het gebied omvat twee verschillende gebieden, de Tizzano regio en de Ortolo vallei. Omgeven door een typisch mediterraan klimaat, zijn de sleutelwoorden zonnig en milde temperaturen. In het hart van het bergachtig landschap zijn de bodems voornamelijk granietachtig.

In 1964 vestigde Paul Seroin, een jonge visionair, zich in dit ruige zuidwesten van Corsicaanse te Sant'Armettu, en dat vooral omwille van het potentieel van de terroir. De naam is verleend aan een kluizenaar met een passie voor planten, die de gave had om te genezen. In 1996 besloot zijn zoon Gilles zich bij het domein aan te sluiten, nadat hij jarenlang werkte als wijnhandelaar.

Vandaag telt het domein 40 ha wijngaarden met focus op inheemse druivenrassen. Enkele daarvan zijn nobele onbekenden zoals Rimenese, Genovese, Biancu Ghjentele, Minustellu en Aleaticu. Het zijn vergeten druivenrassen die door Gilles Seroin is ere worden hersteld. Op dit domein wordt biologisch gewerkt, en het sulfietgehalte wordt tot een minimum beperkt. Het zijn authentieke, originele wijnen die je moeilijk kan vergelijken met iets anders. Ze tonen charme, originaliteit en een grote natuurlijkheid. Dit is geen mainstream, net daarom zo mooi passend in ons gamma.