

Plantées en terrasses dans un sol d'arènes granitiques, nos vignes s'épanouissent sur des coteaux sculpturaux, dominant le Golfe de Propriano et la baie de Tizzano en Méditerranée, au Sud de la Corse. Un lieu légendaire ayant servi de décor à Colomba, personnage de la plus célèbre nouvelle de Prosper Mérimée. Cette terre à la beauté envoûtante doit son nom à un ermite passionné par les plantes qui avait le don de guérir. Ce "Saint Ermite" aurait certainement aimé nos vins fruités aux arômes floraux, issus de cépages traditionnels corses. Le vignoble a été créé par Lucien et Paul Seroin (le grand-père et le père), il y a une cinquantaine d'années. Depuis 1996, Gilles Seroin (le fils) a la responsabilité du Domaine.

- Date de création du Domaine: 1964
- Superficie du vignoble: 28 hectares
- Cépages: Blanc: Vermentinu
Rosé: Sciaccarellu, Grenache
Rouge: Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah et Grenache
- Rendement: Entre 40 et 45 hectolitres par hectare
- Vinifications: En cuves inox, à basses températures pour les blancs, débouillage à froid, élevage et batonnage sur lies fines. Les rosés sont obtenus par assemblage de pressurage direct et saignées, débouillage à froid. Vinification à 27° C pour les rouges qui bénéficient de longues macérations pré et post-fermentaires en cuves inox. élevage en cuve béton.



Blanc: Issu d'un cépage traditionnel corse, le Vermentinu. C'est un vin d'une "complexité exquise". Il allie la finesse et l'équilibre de son cépage d'origine, avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, à la minéralité du granit. Cette minéralité corse offre une amplitude et une puissance qui font de ce vin la fierté du domaine.



Rosé: Issu d'un assemblage de Sciaccarellu et de Grenache. Ce vin est une merveille d'élégance et de fraîcheur. La robe est saumon; le bouquet finement épicé bien que très floral; et un goût en bouche magnifiquement fruité, de framboise et de fraise. Agréable en toute occasion.



Rouge: Issu de cépages traditionnels corses (Sciaccarellu et Niellucciu), mais aussi de Syrah et de Grenache, ce vin exprime les caractères de ces cépages ensoleillés. Cet assemblage original donne naissance à un vin presque "sauvage", doté d'une grande personnalité. Le Grenache, traditionnellement utilisé dans la préparation du Cap Corse ("le Porto corse"), transmet des notes animales. Le Sciaccarellu et le Niellucciu lui apportent une robe sombre et élégante, ainsi qu'un caractère à la fois doux et épicé. La Syrah, enfin, l'enrichit d'un léger arôme de réglisse. Long en bouche et riche en saveurs, c'est un grand classique de notre Domaine.

Nos conditionnements: existe aussi en bouteille de 50 cl et en magnum (150 cl) pour le rouge

Nous pratiquons une viticulture "responsable" où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre: labours, taille sévère, ébourgeonnage, vendanges en vert, effeuillage... L'usage d'insecticides, de désherbants et d'engrais chimiques est proscrit. Nous minimisons l'utilisation de dioxyde de soufre. Nous veillons à ce que nos vins soient l'expression fidèle de ce terroir exceptionnel dont nous sommes les gardiens.