

Domaine Comte Peraldi Rosé 2023

AOP AJACCIO
LABEL BIO



Guide Vert
La Revue des vins de France
Note : 90/100

L'année 2023 :

Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture.

Début des vendanges le 24/08/2023

Cépage

Sciaccarello 60%, Cinsault 30%, Nielluccio 10%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Macération du Sciaccarello pendant 4 à 6 heures. Saignée puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Pressurage direct en pressoir pneumatique pour les autres cépages. Fermentation thermorégulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

Elevage

En cuve inox, collage avant mise en bouteille.

Dégustation

Robe saumon clair, lumineuse, aux reflets argentés. Le nez est intense, exprimant des parfums de petits fruits rouges frais (fraise, framboise), d'agrumes (pomelos) et d'épices. On note à l'aération une légère note iodée. En bouche, l'attaque est fraîche, tonique, et évolue sur une sensation à la fois gourmande et acidulée, avec une belle amplitude et une bonne persistance aromatique.

Conseil de service

Servir entre 8° et 10°.

Conservation

A boire dans les 3 ans

