



GAMME SIGNATURE



Domaine Comte Peraldi Cuvée Guy de Poix 2022

AOP AJACCIO
LABEL BIO

L'année 2022:

L'année s'est qualifiée par un été sans fin avec de fortes chaleurs dès la mi-mai. La nature nous concéda péniblement 130mm d'eau de janvier à la récolte. Bon gré, mal gré, la vigne résiste. On se souviendra de l'orage du 18 août, salvateur pour la terre, destructeur pour les hommes. La sortie de fleurs fut pourtant prometteuse. Toutefois la sécheresse nous ramène à ce même constat: des jus de grande qualité, oui, mais en quantité limitée...

Vendanges manuelles débutées le 24/08/2022

La Signature :

Cette cuvée est réalisée en hommage au comte Guy de Poix uniquement lors des années à fort potentiel. Un vin rosé de gastronomie et peu commun pour perpétuer la mémoire d'un passionné et d'un épcurien.

Cépage

Sciaccarello 100%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Sélection parcelaire du Sciaccarello. Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Macération de 4 à 6 heures, saignée, puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Fermentation régulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

Elevage

Cuves inox.

Dégustation

Belle robe saumonée intense et brillante. Le nez est minéral, fruité et floral, avec des parfums de fruits rouges frais et d'agrumes. La bouche élégante combine tout en équilibre des sensations de fraîcheur et de gras. Long et délicat, ce rosé gastronomique laisse une finale tendue et minérale, persistante et savoureuse.

Conseil de service

Servir entre 9° et 11°.

Conservation

A boire dans les 3 ans.

