



GAMME INTEMPORELLE

Domaine Comte Peraldi Rouge 2021

AOP AJACCIO

L'année 2021:

Troisième année de conversion vers l'agriculture biologique pour le domaine, jusque-là en agriculture raisonnée. Après un hiver doux et très pluvieux, et un mois de mars particulièrement chaud, nous subissons, comme beaucoup, le gel du printemps 2021. Une dernière pluie le 15 mai. Puis plus une goutte d'eau jusqu'au mois d'octobre. Malgré cette sécheresse, le travail des sols et des nuits estivales relativement fraîches auront permis au système foliaire de tenir bon. Bilan : un superbe état phytosanitaire. Mais de toutes petites baies... Qualité exceptionnelle. Vendanges manuelles débutées le 06/09/2021.

Cépage

Sciaccarello 60%, Nielluccio 30%, Carignan et Cinsault 10%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Réception du raisin par conquêt à bande, tri sur table. Fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Remontages quotidiens.

Elevage

16 mois en cuve béton.

Dégustation

Belle robe rubis intense éclatante, aux reflets rougeoyants, auxquels commencent à se mêler quelques teintes brunes. Le nez évoque les fruits rouges mûrs, et est relevé de notes épicées (myrte). C'est un vin joyeux, à la bouche gourmande, avec un joli corps enrobant le palais, des tanins présents mais déjà ronds, et une finale généreuse et fruitée. Un vin juteux et gouleyant.

Conseil de service

Servir entre 18° et 20°. Carafer.

Conservation

A boire dans les 4 ans pour profiter de son fruité.



Guide Vert
La Revue des vins de France
Note : 91/100



Andreas Larsson tasting
Note : 90/100

