DOMAINE
COMTE PERALDI

GAMME INTEMPORELLE

Domaine Comte Peraldi rosé 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 subissions, 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%, Cinsault 30%, Nielluccio 10%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Macération du Sciaccarello pendant 4 à 6 heures. Saignée puis débourbage 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

Société Commerciale du Domaine Peraldi
Chemin du Stiletto - BP 5121 - 20501 Ajaccio Cedex 5
Tél : 04.95.22.37.30 - Fax : 04.95.20.92.91
Email : info@domaineperaldi.com