

Comte Peraldi Cuvée Cinsault 2022

LE PETIT BAIGNEUR
VIN DE FRANCE

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

Cépage

Cinsault - Vieilles vignes conduites en gobelet

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terre acides et pauvres

Vinification

Réception du raisin récolté manuellement en caisse. Tri sur table. Fermentation en cuve inox. Pas de filtration à la mise.

Elevage

Petite cuve ovoïde pendant 12 mois avec micro-oxygénation.

Dégustation

Avec sa robe rubis, ce petit baigneur nous plonge dès son premier nez dans des parfums de fruits noirs bien mûrs (cassis, cerise burlat). L'aération le conduit à se dévoiler un peu plus sur une touche florale et légèrement beurrée malgré l'absence d'un élevage en barrique. Amplitude et gourmandise sont de mises à la dégustation. La structure est souple. La finale nous laisse profiter de notes fruitées et mentholées

Conseil de service

Servir entre 16° et 18°

Conservation

3 à 5 ans

