



Comte Peraldi Cuvée Cinsault 2023

LE PETIT BAIGNEUR
VIN DE FRANCE
LABEL BIO

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

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

