



Domaine Comte Peraldi Cuvée Guillaume 2021

AOP VIN DE CORSE

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.

La Signature :

Créée par le Comte Guy de Poix en hommage à son fils Guillaume, cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de Nielluccio, Syrah et Carignan.

Cépage

Nielluccio 50%, Syrah 40%, Carignan 10%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Vinification en petites cuves avec des pigeages quotidiens.

Elevage

18 mois, dont 12 en barriques âgées de 3 ans.

Dégustation

Robe grenat profonde et lumineuse, aux reflets pourpres. Le nez intense gagne en précision à l'aération. On perçoit alors des parfums de fruits noirs compotés, de cuir, d'épices, et des notes boisées. En bouche, la puissance s'allie à la gourmandise : ce millésime 2019 se distingue par son superbe équilibre. Les tanins sont fondus et soutiennent bien la texture charnue et veloutée de ce vin, au beau potentiel de garde.

Conseil de service

Servir entre 18° et 20°. Carafer 2h avant service.

Conservation

A boire dans les 10 ans.