



Domaine Comte Peraldi Cuvée Comte de Poix 2019

AOP AJACCIO

L'année 2019

Après un hiver clément, le printemps fût caractérisé par des vagues de froid, retardant la floraison et donc la récolte. Ce millésime restera aussi marqué par les épisodes caniculaires intenses de l'été. Un orage salubre en juillet aura toutefois permis de limiter l'impact de la sécheresse. La vendange a finalement été de très belle qualité, mais les rendements restent, une fois encore, faibles... Méthode de culture raisonnée. Vendanges manuelles débutées le 09/09/2019.

La Signature

Fondateur du domaine, fervent défenseur du Sciaccarello et un des pionniers de l'AOC Ajaccio, notre Grand-Père Louis, Comte de Poix, méritait un vin d'exception. Pour qu'il demeure éternel, une jarre en grès paraissait tout indiquée, valorisant ainsi l'expression la plus pure de notre cépage ajaccien.

Cépage

Sciaccarello 100%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Fermentation en cuves béton autour de 28°C. Macération pendant 15 jours.

Elevage

Elevage jarre en grès 40 mois.

Dégustation

Dès les premières gouttes ce vin laisse apparaître une robe rubis éclatante. Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de roses anciennes, des parfums de pierre à fusil et de cerise burlat. Les épices sont aussi présentes et ne demandent qu'à s'exprimer davantage avec un carafage. La bouche offre un touché soyeux, précis, élégant avec une longueur remarquable mêlant minéralité et notes florales. Une expression très pure de notre sciaccarello

Conseil de service

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

Conservation

A boire dans les 15 ans.