



GAMME SIGNATURE

Domaine Comte Peraldi Cuvée Clémence 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 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 pour sa plus jeune fille Clémence, cette cuvée plonge ses racines au cœur des arènes granitiques de l'AOC Ajaccio. Si certains l'apprécient jeune pour sa touche boisée et fruitée, d'autres préféreront laisser à Clémence le temps de gagner en maturité.

Cépage

Vermentino 100%

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, fermentation en barriques de chêne neuf.

Elevage

En barriques (chêne neuf, chêne avec fonds acacia et doubles barriques neuves) pendant 6 à 9 mois avec bâtonnages.

Dégustation

Robe jaune pâle limpide et brillante, aux reflets dorés. Le nez est intense, très aromatique et complexe, avec des notes de fleurs fraîches (aubépine), d'agrumes et de légers arômes de beurre. La bouche est bien équilibrée, tonique, avec une finale expressive.

Conseil de service

Servir entre 10° et 12°.

Conservation

S'apprécie dans sa jeunesse pour son côté fruité, mais peut se conserver jusqu'à 10 ans, avec une évolution sur des notes de miel et d'épices.



Guide Vert
La Revue des vins de France
Note : 91/100



Andreas Larsson tasting
Note : 93/100

