



GAMME SIGNATURE

Domaine Comte Peraldi Cuvée Clémence 2022



AOP AJACCIO
LABEL BIO

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

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.

