

Domaine Comte Peraldi Cuvée Cardinal Rouge 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 salutaire 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

La cuvée Cardinal a été nommée ainsi en souvenir de Monseigneur Mario Felice Peraldi, notre ancêtre, Gouverneur de Civita Vecchia et propriétaire du domaine au XVIIIème siècle. Issue de vieilles vignes de Sciaccarello, cette cuvée emblématique tient les promesses de son terroir granitique.

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

18 mois, dont 12 en barriques neuves et de 1, 2 et 3 ans.

Dégustation

Belle robe aux teintes rubis, scintillante, aux reflets légèrement ocres. Le nez intense et fin gagne en complexité et en précision à l'oxygénation. Il présente des parfums fruités (fruits rouges mûrs, baies de myrte séchées), épicés et délicatement boisés (poivre, cannelle, vanille). En bouche, l'attache est franche, volumineuse. Les tanins sont jeunes mais déjà souples. Le millésime 2019 se distingue par son équilibre remarquable, avec une belle structure en bouche et une jolie expression minérale. Mêlant gourmandise, finesse et élégance, ce vin saura tenir la garde.

Conseil de service

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

Conservation

A boire dans les 15 ans.

