

Domaine Comte Peraldi Cuvée Guillaume 2019

AOP VIN DE CORSE

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 :

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.

