

Le Rouge

DISCRET, LÉGER ET FRUITÉ

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Réception du raisin par conquêt à bande, tri sur table. Fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Remontages quotidiens.

CÉPAGES :

Sciaccarello-Nielluccio-Carignan-Cinsault

Garde :
7 ansElevage:
16 mois
cuve bétonService :
18°-20°CCouleur :
Rubis**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

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :****UN VIN JUTEUX ET GOULEYANT**

Belle robe rubis intense éclatante, aux reflets rougeoyants, auxquels commencent à se mêler quelques teintes brunes. Le nez évoque les fruits rouges mûrs, et est relevé de notes épiciées (myrte). C'est un vin joyeux, à la bouche gourmande, avec un joli corps enrobant le palais, des tanins présents mais déjà ronds, et une finale généreuse et fruitée.



@domaineperaldi



www.domaineperaldi.com



info@domaineperaldi.com

**Domaine Comte Peraldi**Chemin du Stiletto | 20167 Mezzavia
05 94 22 37 30Ventes et dégustation
à la propriétéVisite sur RDV sur
www.domaineperaldi.com