



DOMAINE COMTE PERALDI

Domaine Comte Peraldi *Cuvée Guy de Poix 2019* AOP Ajaccio



CEPAGES

100% Sciaccarellu

TERROIR

Arènes granitiques.

VINIFICATION

Sélection parcellaire du Sciaccarellu. Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Macération de 4 à 6 heures, saignée, puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Fermentation régulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

DEGUSTATION

Belle robe saumonée intense et brillante. Le nez est minéral, fruité et floral, avec des parfums de fruits rouges frais et d'agrumes. La bouche élégante combine tout en équilibre des sensations de fraîcheur et de gras. Long et délicat, ce rosé gastronomique laisse une finale tendue et minérale, persistante et savoureuse.

Après un hiver clément, 2019 fut marqué par un printemps froid, retardant la récolte, et des épisodes caniculaires intenses en été. Un orage salutaire en juillet aida à limiter l'impact de la sécheresse. La vendange a finalement été de très belle qualité, même si les rendements restent faibles.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9°C et 11°C.

CONSERVATION

A boire dans les 3 ans.

Société Commerciale du Domaine Peraldi
Chemin du Stiletto - BP 5121 - 20501 Ajaccio Cedex 5
Tél : 04.95.22.37.30 - Fax : 04.95.20.92.91
Email : info@domaineperaldi.com