



Domaine Peraldi

Cuvées Signatures

Le Domaine Comte Peraldi se situe sur les hauteurs d'Ajaccio. Fondé en 1540 par la famille Peraldi, il a été véritablement structuré par le comte Louis de Poix en 1965. Son fils Guy poursuit l'aventure et aujourd'hui ce sont ses enfants Amaury et Charlotte qui gèrent cette propriété de 55ha d'arènes granitiques. Convertis à l'agriculture biologique depuis 2019, la nouvelle génération y cultive notamment vermentinu et niellucciu mais surtout le cépage roi de l'AOC Ajaccio: le Sciaccarellu.

Cuvée du Cardinal, 2019 - Rouge

Notes de 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. belle structure en bouche et une jolie expression minérale. Mêlant gourmandise, finesse et élégance, ce vin saura tenir la garde.

Vinification

Sciaccarellu

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Fermentation en cuves béton autour de 28°C. Macération pendant 15 jours.

Terroir : coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

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

Conseil de service

Servir entre 18°C et 20°C.

Cuvée Guillaume, 2021 - Rouge

Notes de 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.

Vinification

Niellucciu – Syrah - Carignan

Vinification en petites cuves avec des pigeages quotidiens.

Terroir Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Élevage : 18 mois, dont 12 en barriques âgées de 3 ans

Cuvée cinsault - Le petit Plongeur, 2022 - Rouge

Notes de dégustation

Avec sa robe rubis, ce petit baigneur nous plonge dès son premier nez dans des parfums de fruits noirs bien mûrs (cassis, cerise burlat). L'aération le conduit à se dévoiler un peu plus sur une touche florale et légèrement beurrée malgré l'absence d'un élevage en barrique. Amplitude et gourmandise sont de mises à la dégustation. La structure est souple. La finale nous laisse profiter de notes fruitées et mentholées

Vinification

Cinsault

Réception du raisin récolté manuellement en caisse. Tri sur table. Fermentation en cuve inox. Pas de filtration à la mise.

Vieilles vignes conduites en gobelet

Coteaux d'arènes granitiques. Terre acides et pauvres.

Élevage : Petite cuve ovoïde pendant 12 mois avec micro-oxygénation

75cl - Magnum



75cl



75cl





Domaine Peraldi

Cuvée Signature

Le Domaine Comte Peraldi se situe sur les hauteurs d'Ajaccio. Fondé en 1540 par la famille Peraldi, il a été véritablement structuré par le comte Louis de Poix en 1965. Son fils Guy poursuit l'aventure et aujourd'hui ce sont ses enfants Amaury et Charlotte qui gèrent cette propriété de 55ha d'arènes granitiques. Convertis à l'agriculture biologique depuis 2019, la nouvelle génération y cultive notamment vermentinu et nielluciu mais surtout le cépage roi de l'AOC Ajaccio: le Sciaccarellu.

75cl



Cuvée Guy de Poix, 2023 - Rosé

Notes de dégustation

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.

Vinification

Sciaccarellu

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.

Terroir : Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Élevage : Cuves inox.

75cl



Petit rêveur, 2023 - Blanc de noirs

Notes de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets légèrement litchi. Le nez est intense sur des notes de fruits jaunes et de bonbon anglais. La bouche combine élégamment fraîcheur et gourmandise pour laisser en finale des parfums de zeste de pomelos

Vinification

Sciaccarellu

Pressurage direct à réception du sciaccarellu pour éviter toute prise de couleur. Fermentation en cuve inox avec régulation des températures.

75cl - magnum



Cuvée Clémence, 2022 - Blanc

Notes de 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.

Vinification

Vermentinu

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, fermentation en barriques de chêne neuf.

Terroir : coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Élevage : En barriques de chêne neuf pendant 6 à 9 mois avec bâtonnages.



Domaine Peraldi

Intemporelle

Le Domaine Comte Peraldi se situe sur les hauteurs d'Ajaccio. Fondé en 1540 par la famille Peraldi, il a été véritablement structuré par le comte Louis de Poix en 1965. Son fils Guy poursuit l'aventure et aujourd'hui ce sont ses enfants Amaury et Charlotte qui gèrent cette propriété de 55ha d'arènes granitiques. Convertis à l'agriculture biologique depuis 2019, la nouvelle génération y cultive notamment vermentinu et niellucciu mais surtout le cépage roi de l'AOC Ajaccio: le Sciaccarellu.



75cl - 50cl - Magnum

3352671110852

Domaine Comte Peraldi, 2021 - Rouge

Notes de dégustation

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 épicées (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. Un vin juteux et gouleyant.

Vinification

Sciaccarellu - Niellucciu - Carignan - Cinsault

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

Terroir : Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.



75cl - 50cl - Magnum

3352672220857

Domaine Comte Peraldi, 2023 - Rosé

Notes de dégustation

Robe saumon clair, lumineuse, aux reflets argentés. Le nez est intense, exprimant des parfums de petits fruits rouges frais (fraise, framboise), d'agrumes (pomelos) et d'épices. On note à l'aération une légère note iodée. En bouche, l'attaque est fraîche, tonique, et évolue sur une sensation à la fois gourmande et acidulée, avec une belle amplitude et une bonne persistance aromatique.

Vinification

Sciaccarellu - Cinsault - Niellucciu

Macération du Sciaccarellu pendant 4 à 6 heures. Saignée puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Pressurage direct en pressoir pneumatique pour les autres cépages. Fermentation thermorégulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

Terroir : Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.



75cl - 50cl - Magnum

3352673330753

Domaine Comte Peraldi, 2023 - Blanc

Notes de dégustation

Robe jaune pâle scintillante, reflets verts argentés. Si le nez s'ouvre d'abord sur des parfums de poire juteuse et d'amande fraîche, on perçoit rapidement la subtilité de ce vin blanc avec ses notes minérales et florales (fleur d'oranger, acacia). La bouche offre beaucoup de chair et une jolie amplitude mais reste tonique et rafraîchissante grâce à la minéralité de ce vin.

Vinification

Vermentinu

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, 20% après macération pelliculaire. Débouillage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

Terroir : Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.