



# DOMAINE COMTE PERALDI

## Domaine Comte Peraldi *Blanc 2017* AOP Ajaccio

---

### CEPAGES

100% Vermentino

### TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

### VINIFICATION

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

### ELEVAGE

En cuve inox, collage avant mise en bouteille.

### DEGUSTATION

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.

### CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 10°C et 12°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](mailto:info@domaineperaldi.com)