



DOMAINE COMTE PERALDI

Domaine Comte Peraldi

Rosé 2017

AOP Ajaccio

CEPAGES

Sciaccarello (60%) - Cinsault (30%) - Nielluccio (10%)

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Macération du Sciaccarello 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

ELEVAGE

En cuve sur lies pendant l'hiver.

DEGUSTATION

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.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 8°C et 10°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