



DOMAINE COMTE PERALDI

Domaine Comte Peraldi *Rouge 2016* AOP Ajaccio



CEPAGES

Sciaccarello (60%) - Nielluccio (20%) - Carignan et Cinsault (20%)

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Vinification classique avec remontages quotidiens.

ELEVAGE

16 mois en cuve.

DEGUSTATION

Belle robe rubis intense éclatante, aux reflets rougeoyant, 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.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 17°C et 19°C. Carafer.

CONSERVATION

A boire dans les 5 ans pour profiter de son fruité.

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