



DOMAINE COMTE PERALDI

Domaine Comte Peraldi *Cuvée du Cardinal 2015* AOP Ajaccio

CEPAGES

100% Sciaccarellu

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

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

DEGUSTATION

Belle robe aux teintes rubis, scintillante, aux reflets légèrement ocre. 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. On retrouve de la fraîcheur en finale avec une jolie expression minérale. Mêlant gourmandise, finesse et élégance, ce vin saura tenir la garde.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 18°C et 20°C. Carafer 2h avant service.

CONSERVATION

A boire dans les 15 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