



# DOMAINE COMTE PERALDI

## Domaine Comte Peraldi *Cuvée Clémence 2016* 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, fermentation en barriques de chêne neuf.

### ELEVAGE

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

### DEGUSTATION

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.

### CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 10°C et 12°C.

### CONSERVATION

S'apprécie dans sa jeunesse pour son côté fruité, mais peut se conserver jusqu'à 10 ans, avec une évolution sur des notes de miel et d'épices.

---



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)