

## Rouge

FRAIS, SOUPLE ET FRUITÉ



**TERROIR**  
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

**CÉPAGES :**  
Sciaccarello - Nielluccio - Cinsault

Garde :  
**4 ans**

Elevage:  
**Cuve béton 6 mois**

Service :  
**18°-20°C**

Couleur :  
**rubis**

### VINIFICATION

Réception du raisin puis fermentation en cuves béton. Macération pendant 10 jours. Remontages quotidiens.

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

**UN VIN FRAIS ET FRUITÉ**

Belle robe rubis aux reflets tuilés. Nez élégant de fruits rouges mûrs et d'épices douces. La bouche, ample et souple, offre des tanins fondus et une finale généreuse, portée par un fruit éclatant



  @domaineperaldi

 [www.domaineperaldi.com](http://www.domaineperaldi.com)

 [info@domaineperaldi.com](mailto:info@domaineperaldi.com)



**Domaine Comte Peraldi**

Chemin du Stiletto | 20167 Mezzavia  
05 94 22 37 30



Ventes et dégustation  
à la propriété

Visite sur RDV sur  
[www.domaineperaldi.com](http://www.domaineperaldi.com)