



GAMME INTEMPORELLE



Domaine Comte Peraldi Blanc 2023

AOP AJACCIO
LABEL BIO

L'année 2023 :

Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture.

Début des vendanges le 24/08/2023

Cépage

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, 20% après macération pelliculaire. Débourage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

Elevage

En cuve inox, collage avant mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune pâle scintillante, reflets verts argentés. Si le nez s'ouvre d'abord sur des parfums de poire juteuse et d'amande fraîche, on perçoit rapidement la subtilité de ce vin blanc avec ses notes minérales et florales (fleur d'oranger, acacia). La bouche offre beaucoup de chair et une jolie amplitude mais reste tonique et rafraîchissante grâce à la minéralité de ce vin.

Conseil de service

Servir entre 10°C et 12°C.

Conservation

A boire dans les 3 ans

